

Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de Utilización

Manuale d’uso



HKM1028

Cooking machine

Robot culinaire

Küchenmaschine

Food Processor

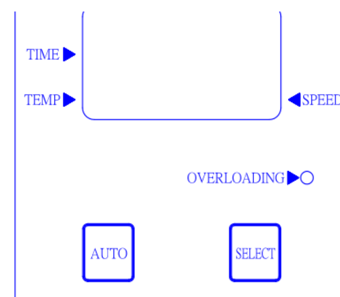
Procesador de Alimentos

Robot da cucina

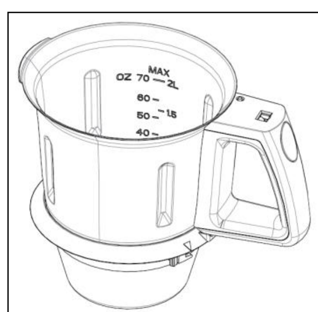
English

General Security instructions

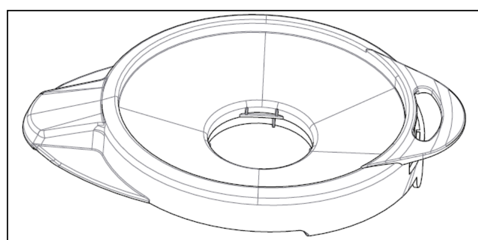
- This appliance is made for domestic usage only.
- The appliance is not suitable to be used by children or physically or mentally disabled people unless they have been instructed how to securely use the appliance or use it under the surveillance of a fully responsible person.
- Unplug the appliance before cleaning and before putting away for storage, especially if you don´t plan to use it for a long period of time.
- Should the power cable be damaged, it should be replaced by the maker or by a qualified professional.
- Do not dispose of your appliances along with the regular domestic trash. Please contact your local town services to make sure you get rid of them appropriately and abide by the disposal rules in place.
- Do not plunge the appliance into water to avoid getting electrocuted or damaging it. Do not let the electric parts of the appliance get in contact with water at any time, use a slightly humid cloth to clean them.
- CAUTION : the blades are extremely blunt, be very cautious when manipulating them.
- Respect the food capacity of the robot: 2L.
- Do not take off the lid, before making sure the robot has fully stopped, especially when using a speed above 5.
- When taking of the jug after usage, avoid touching the stainless steel part to avoid getting burnt.
- When you open the lid after usage, steam will be released, therefore make sure to not get burnt. Avoid touching the lid while the appliance is functioning.
- Always supervise children when the appliance is in usage and make sure they are aware the appliance gets hot while in use and that they should never touch it to avoid getting burnt.. Store the robot away from children.
- Use the measuring accessory when using a speed higher than 5 or when crushing ice.
- Always use the robot in a flat and non slipping surface as it could move during usage.
- Always leave plenty of space around and above the robot.
- Should the appliance overheat, it will automatically turn itself off. A red light will turn on an you´ll hear a ringing alarm. (Fig1). Unplug the robot and let it cool down for about 15 minutes without food.

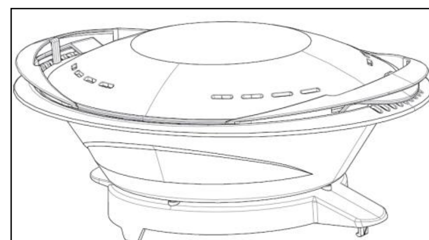


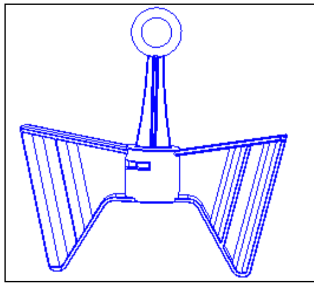
INTRODUCTION

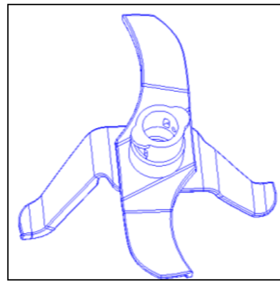


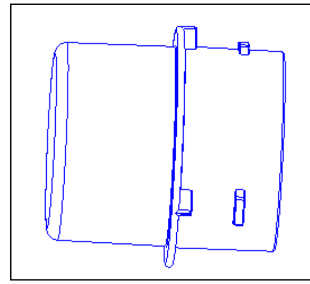
Jug

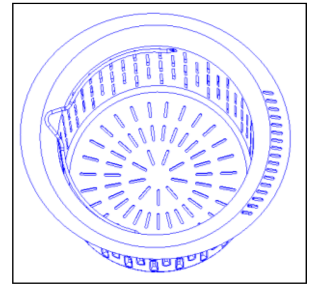

Lid

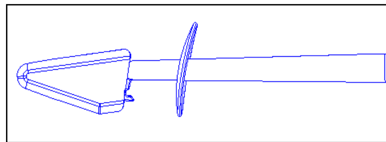

Steaming accessory


Butterfly blade


Blade guard


Measuring accessory

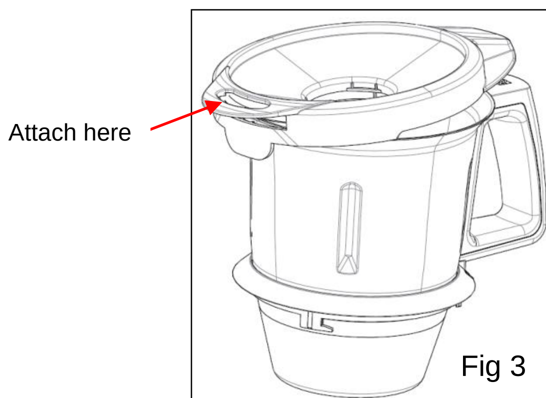

Basket

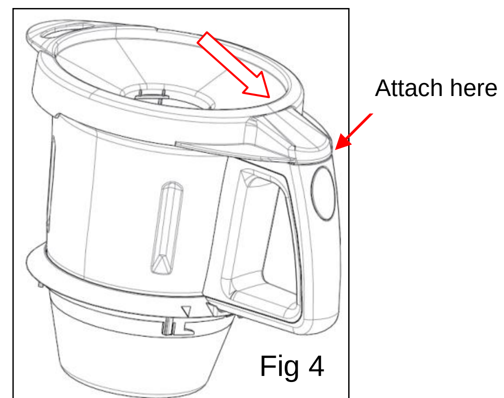

Spatula

Instructions before usage

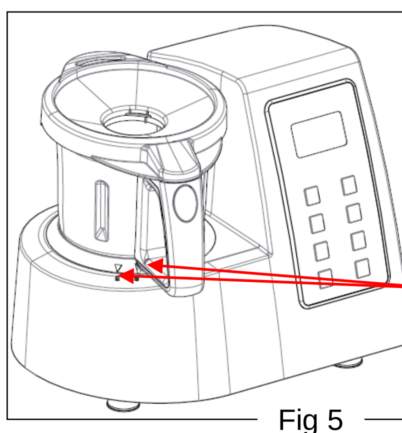
Clean the appliance thoroughly before using it for the first time to avoid any chemical residues.

How to mount the jug and launch the different programs:
Place the lid over the jug as shown in (Fig 3). Close the lid and lock it in as shown in (Fig 4).

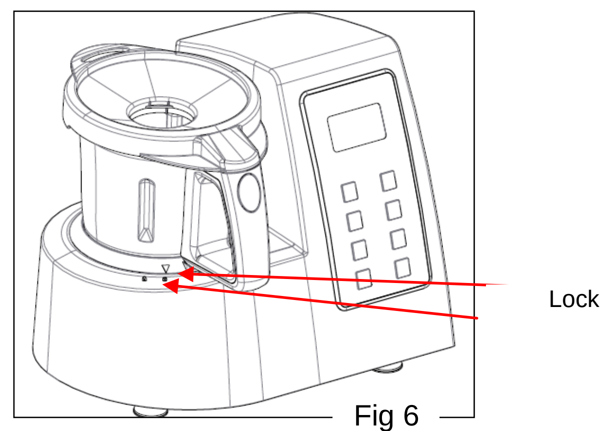




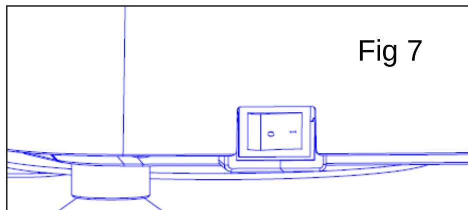
Place the jug on the robot with the handle towards the front as seen in (Fig 5). Turn the handle anti-clockwise to lock it. (Fig 6).



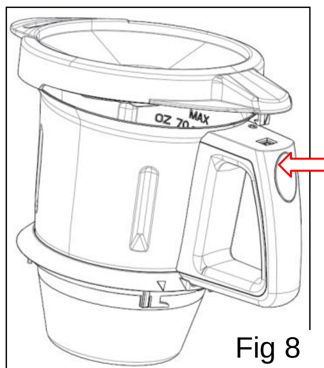
Place the jug using the triangle mark over the locker



Plug the power cord into the appliance before turning it on.(Fig 7). Set the timer and the temperature, using the command panel and press the START/STOP button.


Fig 7

How to use the jug :
Press the START/STOP button to turn the appliance off. Hold the jug by the handle and turn it clockwise to unlock it as seen in figure 5. Press the handle button to unlock the lid before taking it of (Fig 8).


Fig 8

LCD Screen:
Plug the power cord into the appliance before turning it on. If the lid is incorrectly placed or unlocked you´ll see the following icon:



If the jug is correctly locked into place, the screen will show the following information:



You can only set up the timer and the temperature if the jug is properly locked.
<u>Note :</u> *You´ll only be able to lock the jug if the lid is correctly placed.*

Disassembling the blades :
Place your left hand into the jug to cease the rounded side of the blade guard (Fig 10).

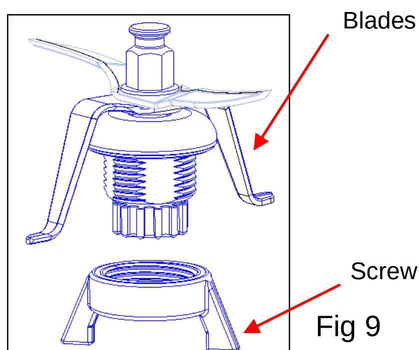


Fig 9

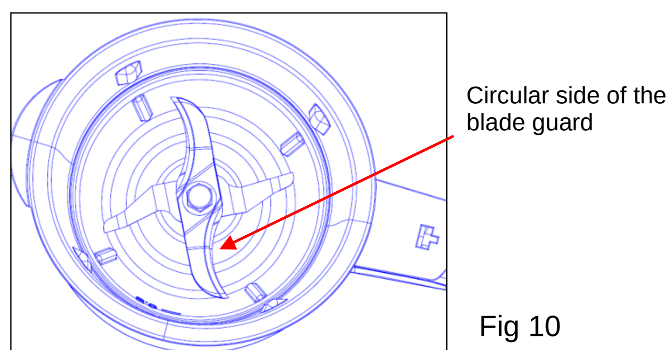
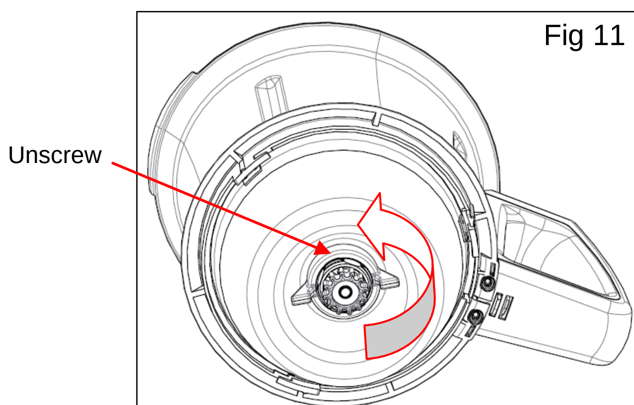


Fig 10



With your right hand turn the screw anti-clockwise (Fig 11).
When done, take the blades off.
Caution !! The blades are extremely sharp. Do not touch the sharp edges when disassembling or moving the blades to avoid getting hurt.

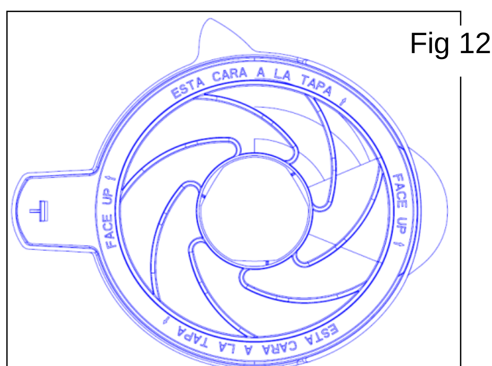
Assembling the blade guard :
Follow the instructions above but in the opposite way.

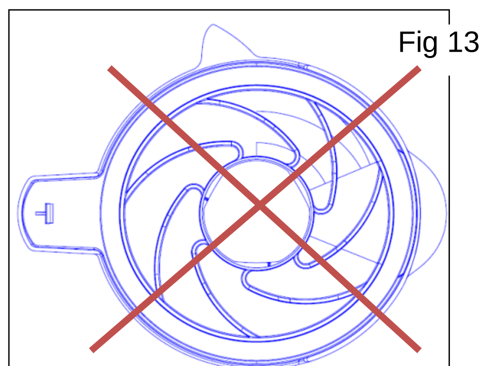
Usage instructions

• Always clean the appliance between each usage and between dishes.
• When heating milk or cream do not use a temperature higher than 90°C to avoid burning the ingredients. We also recommend using speed 2 to avoid spillage and splattering.
• When mixing vegetables, we advise adding a small quantity of olive oil to help the machine break the fibres.
• Cheese as well as some starchy vegetables can foam or burst when cooking, to avoid any accidents, we advise adding those ingredients 3 to 5 minutes before the end of the recipe.
• The basket can be used as a sieve. When it´s hot, use the spatula to manipulate it.
• Use the spatula to push the ingredients into the basket, its disk will prevent the spatula from getting stuck in the blades.
• If you find the jug as been left with odour residues, you can mix 250ml of water with 3 egg shells and a lemon peel for 20 seconds at speed 6 to neutralise them.
• If the ingredients have overcooked and ended up stuck to your jug, you can soak it with warm water and soap for a few hours before using the same mixture as above to clean it.
• When cooking rice, add a pinch of salt into the water to avoid spattering
• Do not use anymore than 1.5kgs of ingredients in total to avoid spillage.

How to use the accessories

The lid of the jug : The seal inside the lid will prevent spillage of food, soup or steam. As you assemble the seal “ESTA CARA A LA TAPA ↑ , FACE UP ↑ ” the words should be facing you (as in Fig 12) otherwise, the fluid could leak (Fig 13).





Measuring cup : Used to measure quantities of liquid food.

The Basket : multifunctional accessory. It can filter the juice of fruits and vegetables and also cook vegetables like potatoes, tomatoes, onions, etc. It is very easy to remove. Use the spatula to lock the basket handle (Fig 14).

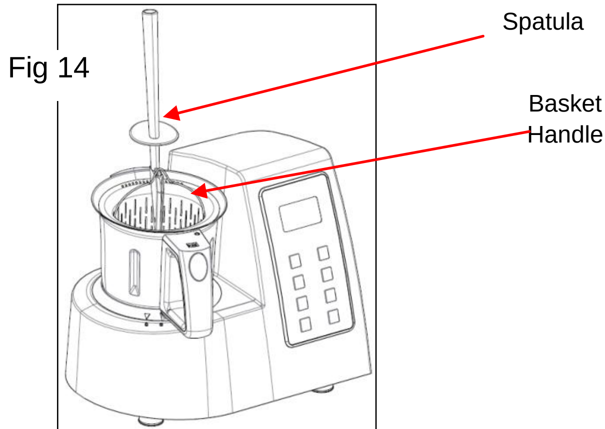
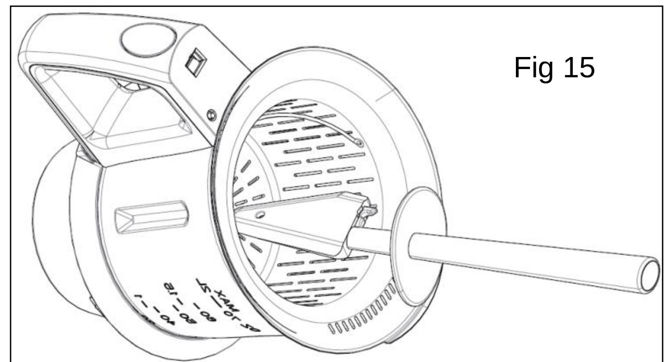


Fig 14


Fig 15

Spatula: You can scrape the ingredients off the walls of the jug with the Spatula. When you filter the juice, it can be used to hold the basket and separate the juice residues (Fig 15).

The butterfly blade : It can be used with the blade guards. The butterfly blade will ensure better mixing and prevent sticking when you heat milk, butter or fruit sauce.
To assemble, align it with the semicircle blade guard and insert it until it covers the blade guard, then rotate clockwise.
To dismount, grab the handle of the jug in one hand and with the other catch blade guard to remove it.

Warning: When you use the butterfly blade, the speed of the appliance cannot exceed 4 and the maximum capacity should not exceed 1.5L.

The blade guard : Use it to mix soft or liquid ingredients. The speed of the appliance must not exceed 4 when using it.
Important: When installing the blade guard, push hard until it clicks.

Caution: The blade guard and butterfly blade should not be used when mixing dough.

The steamer : It includes a container, a disc and a lid. It can be used to cook large amounts of food with steam.

Caution: be careful to avoid steam burns.

Pour at least 500ml of water in the jug. If you want to use a filter, place it in the jug (Fig 16) and put the food (such as rice or potatoes) in the filter. Then place the lid and make sure the jug is properly engaged in the appliance.

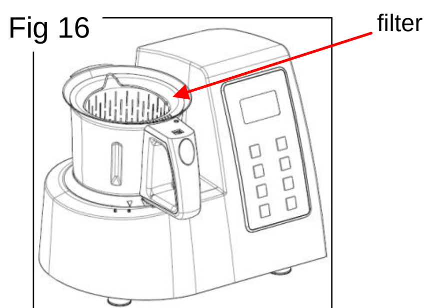
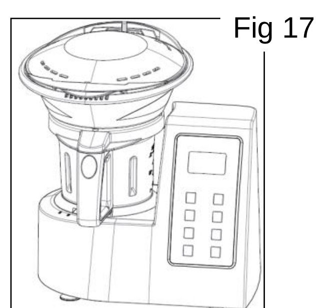


Fig 16


Fig 17

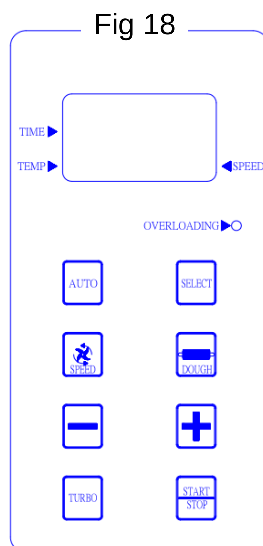
Correctly place the steamer on the jug by placing the slot of the cooker into the tab of the jug. Press the button on the jug to lock the cooker. Place food in the cooker (arranging the foods that require more cooking at the bottom and those who require the least above). If necessary, the steam disc can be used.
Close the steamer with the lid so that the steam cannot escape (Fig 17).

Important :
• When you use the steamer, do not let the measuring accessory in the jug.
• When you use the steamer, ask your children to stay away from the appliance and inform them of the danger.
• When you use the steamer, do not exceed speed 3. A speed greater than 3 may cause food spillage.

Set the timer and select the temperature and speed on the control panel and press START / STOP to start cooking.

Open the steamer by slightly leaning towards you so that the steam escapes through the back and the water can flow into the container. Turn the lid and place it on the table. Then take the steamer off and hold it above the jug for a few seconds to let the water cool and flow. When the water stops flowing, place the steamer on its lid.

Fig 18



CONTROL PANEL

TIME : displays time
TEMP : displays temperature
SPEED : displays speed

To use the function “auto” press the AUTO button. Included: a.soup; b.jam; c.sauce
To adjust the cooking time or the cooking temperature, use the SELECT button and choose time or temp.
To adjust the speed of the appliance, use the SPEED button.
To work dough, use the DOUGH button.
To run the appliance at maximum speed, use the turbo button.
The + button is used to add time, increasing the temperature and / or speed.
the - Button is used to reduce the time, reduce the temperature and / or the speed.
The START / STOP button is used to start and stop the appliance.

• Setting the timer:
Time is set with the TIME button. The maximum time for this appliance is 90 minutes.
Press the TIME button. When the pictogram TIME ▸ lights, press the + button to add time or the - button to remove. If you keep pressing the + or - button, the time will be increased or decreased rapidly.
Press the button once to add or remove 1 minute. Press the button two times in a row to add or remove one second.

• Setting the temperature :
Before you start cooking, choose the temperature. If you do not have to cook the ingredients, go directly to the next point.
Press the TEMP. When the pictogram TEMP ▸ lights, press + to increase the temperature or - to reduce. If you keep pressing the + or - button, the temperature will be increased or decreased rapidly.
Press the button once to add or remove 10 °C.
The temperature of this appliance can be adjusted from 30 °C to 120 °C.

• Setting the speed of rotation of the blades :
Press the SPEED button. When the pictogram SPEED ▸ lights, press + to increase speed or - to reduce.
Note: For mixtures, adjust the speed from 1 to 5. When you make the sauce or juice, adjust the speed between 5 and 9.

• Start the appliance :
Press the START / STOP button. The appliance will start working. The time will begin to count down to 0:00. Once the work is finished, the appliance will emit a beep. Press again the START / STOP button to stop the appliance.

Important :
• When you do not choose to temperature or time but you just adjust the speed, the appliance can be operated. Its maximum operating time is 20 minutes. After 20 minutes, the appliance stops automatically and emits a beep to alert you.
• When using the cooking function, it is also necessary to set the time and speed. If you only adjust the temperature but not the time or speed, the appliance will not work. When cooking is finished, the time is 00:00. The appliance will stop heating but the blades will continue to run for 10 minutes and stop with a beep so you do not burn the food by leaving it in the jug.
• When you choose the cooking mode, the maximum speed is 5.
• When the time reaches 0:00, the appliance will emit a beep. After 5 minutes, the appliance will beep again if you ignore.

• Dough function (dough) :
Use this button to yeast or bread dough (the LCD will appear as in Figure 19).

Set first time and then press the button DOUGH. Then press the START / STOP button. This function will trigger a preset program which operates in the following manner : Speed 3 for 3 seconds, stop for 4 seconds and then again speed 3 for 3 seconds, stop for 4 seconds etc …

Fig 19



For exam 500gr of flour in the jug (the jug must be dry and not contain water) and correctly place the jug on the appliance. Set the time to 3 minutes and press the button DOUGH then the START / STOP button. The preset program will start. At 1 minute of the end, pour 300 ml of water in the jug. When the time reaches 0:00 you can remove dough.
Note: When using the paste function (Dough), the jug must be dry to prevent sticking risks during mixing. Flour (cake) should not exceeded 500gr, water must not exceed 300ml and time should not exceed 3 minutes. The proportions of flour and water are 5/3. The result will be better if you add a few drops of oil into the flour. When using a high gluten flour (for bread), the amount of flour should not exceed 300gr.
Caution: At the end of the preparation of the dough, be careful when removing the blades to avoid cuts. This appliance can move during the preparation of the dough. So put the

appliance on a flat, stable, non-heating and away from the edges to prevent falls and accidents.

• Turbo function:
No need to adjust the time and speed to use the turbo function. Continuously press the TURBO button and the machine will run at full speed by displaying the number of seconds to use the turbo. The appliance stops when you release the button and the time will return at 00:00. This button is used to crush hard foods like ice.

Note: This button should not be used with the dough function (Dough).

Caution: If you use the turbo function with hot food, the amount of food must not exceed 1000g. The measuring cup can be left in the lid of the jug to avoid scalding overflows.

When you use recipes:
Pay attention to the order in which you put your ingredients.
Make sure the amount of food in the jug does not exceed 2 litres.
When using the blender, make sure that the amount of food in the pitcher does not exceed 1.5 litres.

you can get better results in the order following preparation:
If you cook food, first set the time, temperature, speed and press START / STOP.
If you mix or chop food, first set the time, speed and press START / STOP.

Examples:

Cook a dish
1. Set the time to 45 minutes
2. Set the temperature to 120 °C
3. Set the speed to 3
4. Press START / STOP

Chop vegetables
1. Set the time to 30 seconds
2. Set the speed to 6
3. Press START / STOP

Crush ice (do not put more than 300gr of ice in the jug)
1. Set the time to 1 minute
2. Set the speed to 9
3. Press START / STOP

Carrot juice (do not put more than 400gr of carrots and 600ml water in the jug)
1. Set the time to 1 minute
2. Set the speed to 9
3. Press START / STOP

Grinding coffee (do not put more than 200gr of coffee beans in the jug)
1. Set the time to 2 minutes
2. Set the temperature to 9
3. Press START / STOP

CLEANING

Before first use, the appliance should be thoroughly cleaned, accessories coming into contact with food also.

Clean the jug and lid: Disassemble the blades and the sealing first (refer to previous instructions).
Use hot water or a dishwasher to clean the jug and lid (do not put the blades in the dishwasher). You can clean the spatula, butterfly blade, blade guard, filter, measuring cup, lid, and the steamer in the same way.

Note: When there is gunk or not easily washed into the jug or accessories, use a special detergent for stainless steel.

Clean the blades : Hold the bottom of the blade and place underwater. You can rub the blades with a brush.

Note: Be especially careful when cleaning the blades as they are very sharp.

Clean Steamer: You can put it in the dishwasher or use a soft cloth with a little detergent.

Clean the body of the appliance : Use a soft cloth with a little detergent. Do not use water to prevent it from seeping into the part where the engine is.

Note: Unplug the appliance before cleaning.

Note : Should the appliance overheat, it will automatically turn itself off. A red light will turn on an you´ll hear a ringing alarm. (Fig1). Unplug the robot and let it cool down for about 15 minutes without food.

ENVIRONMENT



CAUTION :

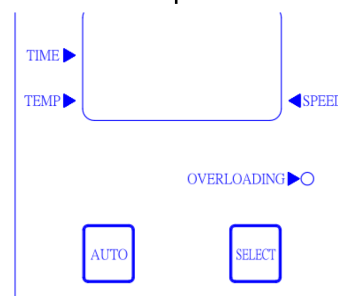
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Manufactured and imported : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

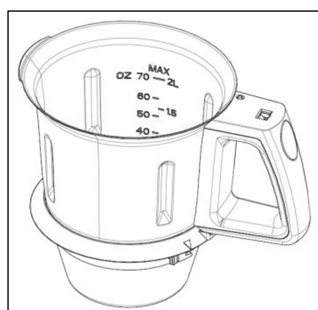
Français

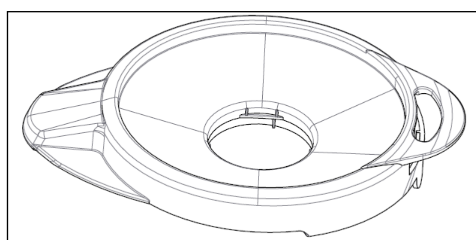
CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

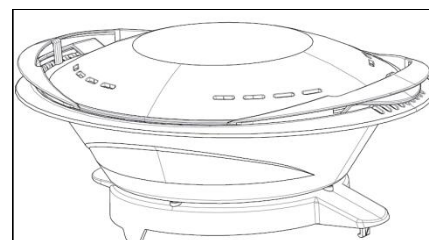
• Cet appareil est prévu pour un usage domestique.
• Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques et / ou mentales sont diminuées. Si elles n'ont pas reçues les instructions d'utilisation ou si ces personnes ne sont pas surveillées, il y a un risque pour leur sécurité.
• Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou si ne vous l'utilisez pas pendant un certain temps. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par le fabriquant ou par une personne qualifiée.
• Ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères. Contactez votre mairie pour connaître les lieux de dépôts pour ce genre d'appareil.
• Pour éviter tout risque de choc électrique ou d'endommager l'appareil, ne le plongez pas directement dans l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide pour frotter. Ne laissez pas de l'eau entrer en contact avec les parties électriques du robot.
• ATTENTION : les lames du robot sont très coupantes. Soyez prudent lors du démontage et remontage.
• Ne pas dépasser la capacité maximale de nourriture du robot : 2L ou 1,5L pour les préparations avec de l'eau.
• Ne retirez pas le couvercle du robot tant qu'il n'a pas cessé de mélanger, en particulier lorsque la vitesse est supérieure à 5.
• Quand le robot chauffe ou si vous voulez retirer le bol après la cuisson, ne touchez pas la partie en acier inoxydable pour éviter tout risque de brûlure.
• Lorsque vous ouvrez le couvercle du bol, de la vapeur s'échappe. Soyez prudent pour ne pas vous brûler. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
• Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Placez le robot dans un endroit hors d'atteinte des enfants. Prévenez aussi vos enfants que l'appareil peut devenir chaud et qu'ils ne doivent pas le toucher.
• Maintenez en place la tasse de mesure lorsque la vitesse est supérieure à 5 ou que vous cassez de la glace avec la fonction turbo.
• Le robot peut bouger pendant son fonctionnement. Veillez à ce qu'il soit sur une surface plane, stable et loin des bords (40cm) pour éviter qu'il ne tombe (risque de brûlures).
• Assurez-vous de laisser assez de place au-dessus et tout autour de l'appareil.
• En cas de surchauffe, l'appareil s'arrêtera. Cependant, la lumière rouge restera allumée et un bip se fera entendre (Fig1). Éteignez le robot, débranchez le, retirez la nourriture et laissez refroidir environs 15 minutes.

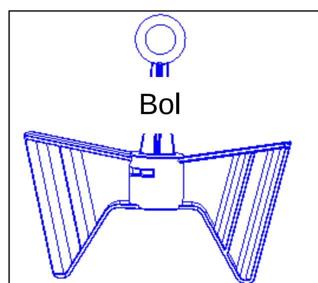


ACCESSOIRES

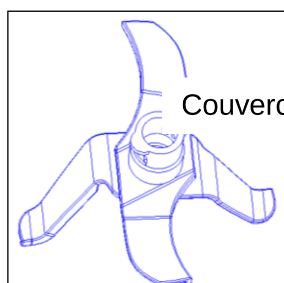




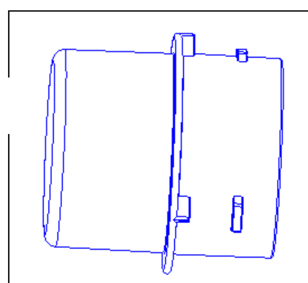




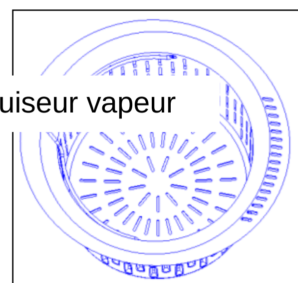
Papillon



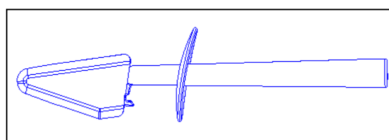
Protège Lames



Tasse de mesure



Panier



Spatule

AVANT PREMIÈRE UTILISATION

Avant toute chose, nettoyez bien tout l'appareil avant la première utilisation car des résidus de fabrication peuvent être présents.

Comment placer correctement le bol et lancer les programmes :
Placez la fente du couvercle dans la languette du bol (Fig 3). Fermez ensuite le couvercle. Verrouillez le dans la poignée du bol (Fig 4).

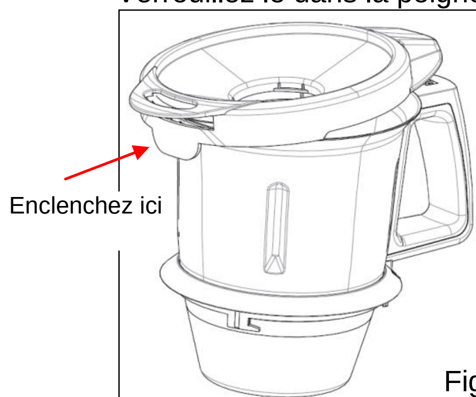


Fig 3

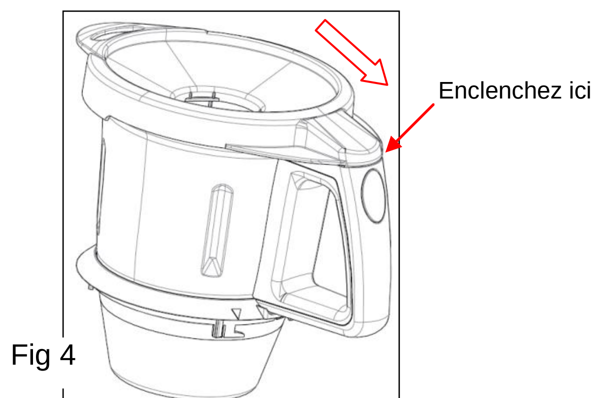


Fig 4

Placez ensuite le bol dans la machine (la poignée face à vous) (Fig 5). Prenez le bol par sa poignée et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (Fig 6).

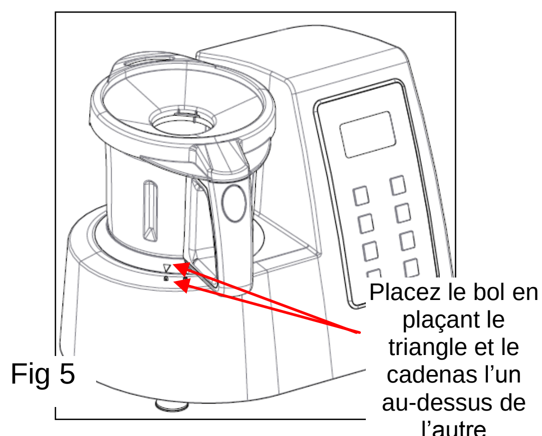


Fig 5

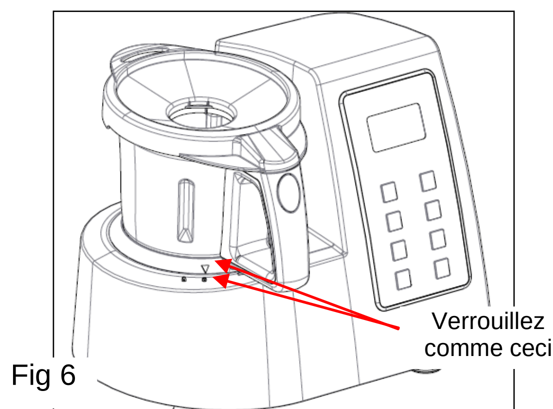


Fig 6

Branchez le câble d'alimentation puis allumez l'appareil (Fig 7). Réglez le temps, la température et la vitesse sur le panneau de commande et appuyez sur START/STOP pour lancer le robot.

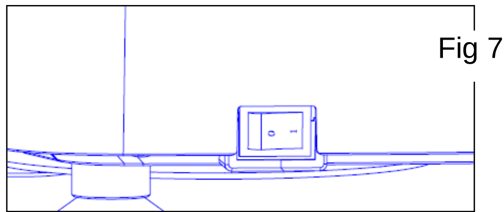


Fig 7

Comment retirer le bol correctement :
Appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter le robot. Prenez ensuite le bol par la poignée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le replacer comme sur la figure 5. Vous pouvez retirer le bol de la machine. Pressez ensuite le bouton de la poignée du bol pour déverrouiller le couvercle (Fig 8) puis retirez-le.

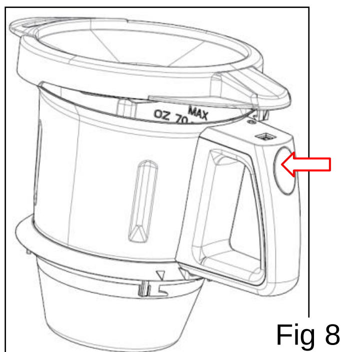
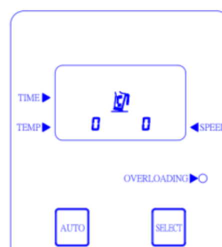


Fig 8

Ecran LCD :
Branchez le cordon d'alimentation. Allumez le robot. Lorsque le bol n'est pas correctement installé ou qu'il est mal verrouillé dans la machine, l'écran affichera :



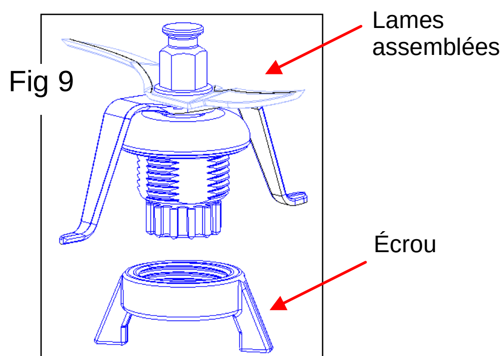
Si le bol est bien en place et correctement verrouillé, l'écran affichera :

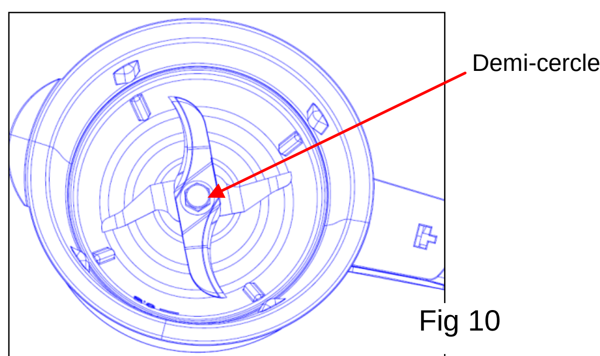


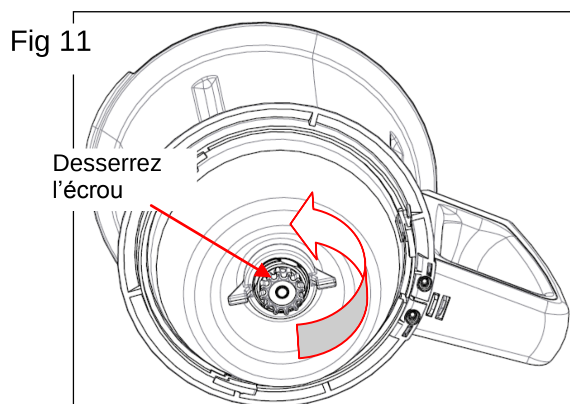
Vous ne pourrez régler le temps, la température et la vitesse que si le bol est bien en place et correctement verrouillé.

Note : *Vous ne pourrez pas verrouiller le* bol *si le couvercle n'est pas bien en place. Ne forcez pas pour essayer de verrouiller et vérifiez que le couvercle soit bien placé.*

Désassembler les lames :
Eteignez l'appareil, débranchez-le et retirez le bol du robot. Mettez en place le protège lames puis placez votre main gauche dans le bol jusqu'à attraper la partie en demi-cercle du protège lames (Fig 10).







Avec votre main droite, tournez l'écrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig 11). Lorsque c'est fait, retirez les lames assemblées avec la main gauche.
Attention !! Les lames sont très coupantes. Ne touchez pas directement le bord des lames pour éviter de vous blesser. Tenez la partie supérieure des lames lorsque vous les remplacez ou les déplacer pour éviter de les faire tomber et causer un accident.

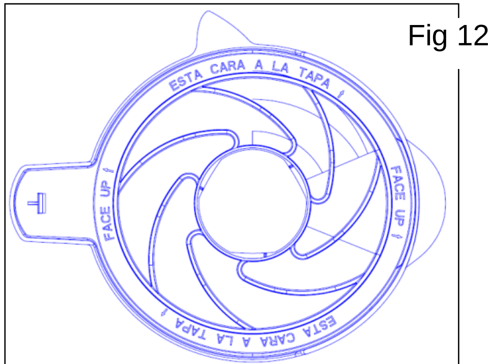
Assembler le protège lames :
Faites le même processus (désassembler le protège lames) dans l'ordre inverse.

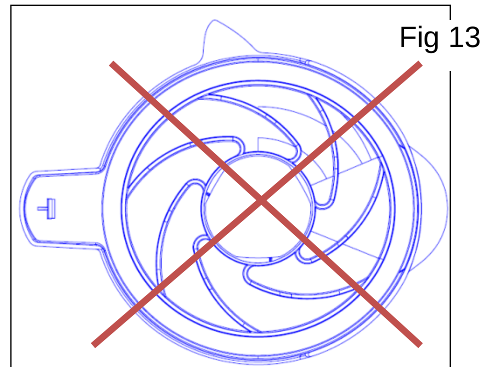
CONSEILS D'UTILISATION

• A chaque fois que vous commencez une nouvelle préparation, assurez-vous que l'appareil et les accessoires soient propres et secs.
• Lorsque vous chauffez du lait ou de la crème, utiliser une température de 90°C peut causer des brûlures. Nous vous suggérons d'utiliser la vitesse 2 pour mélanger et éviter de vous brûler avec les éclaboussures.
• Ajouter une goutte d'huile d'olive lorsque vous émincez vos légumes peut aider la machine.
• Le fromage et certains féculents peuvent créer de la mousse, faire éclater certains aliments ou provoquer des débordements. Pour éviter cela, ajoutez ces ingrédients à 3 ou 5 minutes de la fin de la recette.
• Le panier peut être utilisé comme un tamis. Lorsqu'il est chaud, retirez-le avec la spatule.
• A l'aide de la spatule, poussez les ingrédients vers les lames. Le disque permettra d'éviter à la spatule de se coincer dans les lames.
• Pour nettoyer le bol après avoir préparé des plats odorant, nous vous suggérons de mettre 250ml d'eau avec 3 coquilles d'œuf et une demi-peau de citron. Faites ensuite fonctionner votre robot pendant 20 secondes à vitesse 6. Cela rendra votre bol propre et enlèvera les mauvaises odeurs.
• Si les aliments ont trop cuit ou qu'ils brunissent, ajoutez un peu d'eau chaude avec du savon et laissez tremper quelques heures puis répétez l'action précédente.
• Lorsque vous cuisez du riz à la vapeur, ajoutez une pincée de sel pour atténuer les éclaboussures d'eau brûlante.
• Lorsque vous préparez des plats avec de l'eau, la quantité ne doit pas dépasser 1500ml pour éviter les débordements.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

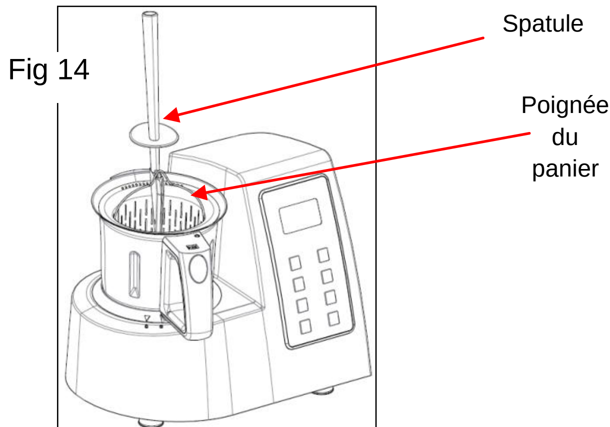
Le couvercle du bol : Le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle vous évitera tout débordement de nourriture, soupe ou vapeur. Lorsque vous assemblez le joint d'étanchéité "ESTA CARA A LA TAPA ↑ , FACE UP ↑ " les mots d'avertissement doivent être face à vous (comme sur la Fig 12) sinon, du liquide pourrait s'échapper et risquerait de vous brûler (Fig 13).

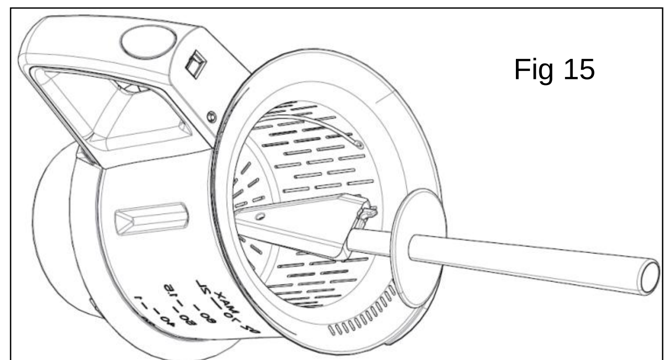




La tasse de mesure : Sert à mesurer les quantités de nourriture liquide.

Le panier : Accessoire multifonction. Il peut filtrer le jus des fruits et des légumes et aussi cuisiner des légumes comme les patates, tomates, oignons … Il est très simple à retirer. Utilisez la spatule pour accrocher la partie centrale de la poignée du panier (Fig 14).





La spatule : Vous pouvez racler les ingrédients sur les parois du bol avec la spatule. Lorsque vous filtrez du jus, elle peut être utilisée pour fixer le panier et séparer le jus des morceaux (Fig 15).

Le papillon : Il peut être utilisé avec le protège lames. Le papillon vous assurera un meilleur mélange et évitera le collage lorsque vous chauffez du lait, du beurre ou de la sauce aux fruits.
Pour le monter, alignez-le avec le demi-cercle du protège lames et insérez-le jusqu'à ce qu'il couvre le protège lames. Tournez-le ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour le démonter, attrapez la poignée du bol d'une main et de l'autre attraper le protège lames pour le retirer.

Attention : Lorsque vous utilisez le papillon, la vitesse du robot ne peut excéder 4 et la capacité maximale ne doit pas dépasser 1,5L.

Le protège lames : A utiliser pour mélanger des ingrédients mous ou liquides. La vitesse du robot ne doit pas excéder 4 lorsque vous l'utilisez.
Important : Lorsque vous installez le protège lames, poussez fort jusqu'à entendre un clic.

Attention : le protège lames et le papillon ne doivent pas être utilisés lorsque vous mélangez de la pâte.

Le cuiseur vapeur : Il inclut un récipient, un disque et un couvercle. Il peut être utilisé pour cuire de grandes quantités de nourriture à la vapeur.

Attention : Restez prudent pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

Versez au moins 500ml d'eau dans le bol. Si vous voulez utiliser un filtre, placez-le dans le bol (Fig 16) et mettez la nourriture (comme le riz ou les patates) dans le filtre. Placez ensuite le couvercle et assurez-vous que le bol est bien enclenché dans la machine.

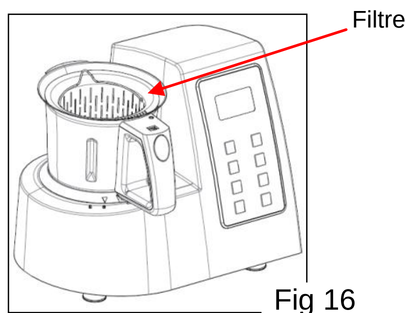
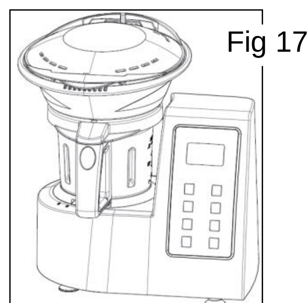


Fig 16


Fig 17

Placez correctement le cuiseur vapeur sur le bol en plaçant la fente du cuiseur dans la languette du bol. Appuyez sur le bouton du bol pour verrouiller le cuiseur. Placez ensuite la nourriture dans le cuiseur (en plaçant les aliments qui demandent le plus de cuisson au fond et ceux qui en demandent le moins au-dessus). Si nécessaire, le disque vapeur peut être utilisé.
Fermez le cuiseur vapeur avec son couvercle (Fig 17). La vapeur ne pourra pas s'échapper.

Important :

- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, ne laissez pas la tasse de mesure dans le bol.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, demandez à vos enfants de rester loin de l'appareil et informez-les du danger.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, ne dépassez pas la vitesse 3. Une vitesse supérieure à 3 peut entrainer un débordement des aliments.

Réglez le temps, la température et la vitesse sur le panneau de contrôle et appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson.

Ouvrez le couvercle du cuiseur vapeur en le penchant légèrement vers vous de sorte que la vapeur s'échappe par l'arrière et que l'eau puisse couler dans le récipient. Tournez le couvercle et posez-le sur la table. Prenez ensuite le cuiseur vapeur et maintenez-le au-dessus du bol quelques secondes pour laisser l'eau refroidir et s'écouler. Lorsque l'eau ne coule plus, posez le cuiseur vapeur sur son couvercle.



Fig 18

UTILISATION DU PANNEAU DE CONTROLE

TIME : affiche le temps
TEMP : affiche la température
SPEED : affiche la vitesse

Pour utiliser la fonction "AUTO" appuyez sur la touche AUTO. Inclus: a.soupe; b.confiture; c.sauce
Pour régler le temps de cuisson ou la température de cuisson, utilisez le bouton SELECT et choisissez TIME ou TEMP.
Pour régler la vitesse du robot, utilisez le bouton SPEED.
Pour travailler de la pâte, utilisez le bouton DOUGH.
Pour faire fonctionner le robot à vitesse maximale, utilisez le bouton TURBO.

Le bouton + sert à ajouter du temps, augmenter la température et/ou la vitesse.
Le bouton - sert à réduire le temps, diminuer la température et/ou la vitesse.
Le bouton START/STOP sert à lancer et arrêter le robot.

• Réglage du temps :

Se règle avec le bouton TIME. Le temps maximal de cet appareil est de 90min.
Appuyez sur le bouton TIME. Lorsque le picto TIME ▸ s'allume, appuyez sur le bouton + pour ajouter du temps ou le bouton - pour en enlever. Si vous restez appuyé sur le bouton + ou - , le temps sera augmenté ou diminué rapidement.
Appuyez sur le bouton une fois permet d'ajouter ou d'enlever 1 minute. Appuyez sur le bouton 2 fois de suite permet d'ajouter ou d'enlever 1 seconde.

• Réglage de la température :

Avant de commencer la cuisson, choisissez la température. Si vous n'avez pas besoin de cuisson, allez directement au point suivant.
Appuyez sur le bouton TEMP. Lorsque le picto TEMP ▸ s'allume, appuyez sur + pour augmenter la température ou sur – pour la réduire. Si vous restez appuyez sur le bouton + ou -, la température augmentera ou diminuera rapidement.
Appuyez sur le bouton une fois permet d'ajouter ou d'enlever 10°C.
La température de cet appareil peut être réglée de 30°C à 120°C.

• Réglage de la vitesse des rotations des lames :

Appuyez sur le bouton SPEED. Lorsque le picto SPEED ▸ s'allume, appuyez sur + pour augmenter la vitesse ou sur – pour la réduire.
Remarque : pour les mélanges, ajustez la vitesse entre 1 et 5. Lorsque vous faites de la sauce ou des jus de fruits, ajustez la vitesse entre 5 et 9.

• Lancer le robot :

Appuyez sur le bouton START/STOP. La machine commencera à travailler. Le temps commencera alors à compter à rebours jusqu'à 00:00. Une fois le travail terminé, la machine émettra un Bip. Appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP pour arrêter le robot.

Important :

• Lorsque vous ne choisissez pas de température ni de temps mais que vous réglez seulement la vitesse, le robot peut être mis en marche. Son temps maximal de fonctionnement est de 20 minutes. Après 20 minutes, le robot s'arrête automatiquement et émet un Bip pour vous avertir.
• Lorsque vous utilisez la fonction cuisson, il est nécessaire de régler aussi le temps et la vitesse. Si vous ne réglez que la température mais pas le temps ni la vitesse, le robot ne marchera pas. Lorsque la cuisson est finie, le temps affiche 00:00. Le robot arrêtera de chauffer mais les lames dans le bol continueront de tourner pendant 10 minutes et s'arrêteront avec un Bip pour vous éviter de brûler la nourriture en la laissant dans le bol.
• Lorsque vous choisissez le mode cuisson, la vitesse maximale sera 5.
• Lorsque le temps arrive à 00:00, le robot émettra un Bip. Après 5 minutes, le robot sonnera de nouveau si vous l'ignorez.

• Fonction pâte (dough) :

Utilisez ce bouton pour faire de la levure ou de la pâte à pain (l'écran LCD s'affichera comme sur la fig 19).

Réglez en premier lieu le temps et appuyez ensuite sur le bouton DOUGH. Pressez ensuite le bouton START/STOP. Cette fonction déclenchera un programme préétabli qui fonctionne de la manière suivante : Vitesse 3 pendant 3 secondes, arrêt pendant 4 secondes puis de nouveau vitesse 3 pendant 3 secondes, arrêt pendant 4 secondes etc …

Fig 1



Par exemple, mettez 500g de farine dans le bol (le bol doit être sec et ne doit pas contenir d'eau) et placez correctement le bol sur le robot. Réglez le temps sur 3 minutes et appuyez sur le bouton DOUGH puis sur le bouton START/STOP. Le programme préétabli se lancera. A 1 minute de

la fin, versez 300ml d'eau dans le bol. Lorsque le temps arrive à 00:00 vous pouvez retirer la pâte.
Remarque : Lorsque vous utilisez la fonction pâte (Dough), le bol doit être sec pour éviter les risques de collage pendant le mélange. La farine (pour gâteau) ne doit pas excédée 500g, l'eau ne doit pas excéder 300ml et le temps ne doit pas dépasser 3 minutes. Les proportions de la farine et de l'eau sont 5/3. Le résultat sera meilleur si vous ajoutez quelques gouttes d'huile dans la farine. Lorsque vous utilisez de la farine forte en gluten (pour le pain), la quantité de farine ne doit pas excéder 300g.
Attention : A la fin de la préparation de la pâte, soyez prudent en retirant les lames pour ne pas vous couper. Cette machine peut bouger pendant la préparation de la pâte. Placez donc le robot sur une surface plane, stable, non chauffante et loin des bords pour éviter les chutes et les accidents.

• Fonction turbo :
Pas besoin de régler le temps et la vitesse pour utiliser la fonction turbo. Appuyez continuellement sur le bouton TURBO et la machine fonctionnera à vitesse maximale en affichant le nombre de secondes d'utilisation du turbo. Le robot s'arrête lorsque vous relâchez le bouton et le temps reviendra à 00:00. Ce bouton est utile pour écraser des aliments durs comme les glaçons.

Note : Ce bouton ne doit pas être utilisé avec la fonction pâte (Dough).

Attention : Si vous utilisez la fonction turbo avec de la nourriture chaude, la quantité de nourriture ne devra pas excéder 1000g. La tasse de mesure peut être laissée dans le couvercle du bol pour éviter de vous ébouillanter avec les débordements.

Lorsque vous utilisez des recettes :
Soyez attentif à l'ordre dans lequel vous mettez vos ingrédients.
Assurez-vous que la quantité de nourriture dans le bol ne dépasse pas 2 litres.
Lorsque vous utilisez le blender, assurez-vous que la quantité de nourriture dans le bol ne dépasse pas 1,5 litre.

Vous pouvez obtenir de meilleurs résultats en respectant l'ordre de préparation suivant :
Si vous cuisinez des aliments : réglez d'abord le temps, la température la vitesse et appuyez sur START/STOP.
Si vous mélangez ou hachez des aliments : réglez d'abord le temps, la vitesse et appuyez sur START/STOP.

Exemples :

Cuisiner un plat
1. Réglez le temps à 45 min
2. Réglez la température à 120°C
3. Réglez la vitesse sur 3
4. Appuyez sur START/STOP

Hacher des légumes
1. Réglez le temps à 30 secondes
2. Réglez la vitesse sur 6
3. Appuyez sur START/STOP

Écraser des glaçons (ne mettez pas plus de 300g de glaçons dans le bol)
1. Réglez le temps à 1 minute
2. Réglez la vitesse sur 9
3. Appuyez sur START/STOP

Jus de carotte (ne mettez pas plus de 400g de carottes et 600ml d'eau dans le bol)
1. Réglez le temps à 1 minute
2. Réglez la vitesse sur 9
3. Appuyez sur START/STOP

Moudre du café (ne mettez pas plus de 200g de graines de café dans le bol)

1. Réglez le temps à 2 minutes
2. Réglez la température sur 9
3. Appuyez sur START/STOP

NETTOYAGE

Avant la première utilisation, la machine doit être soigneusement nettoyée, les accessoires entrant en contact avec la nourriture également.

Nettoyer le bol et son couvercle : Désassemblez les lames et le joint d'étanchéité en premier (référez-vous aux instructions précédentes).
Utilisez de l'eau chaude ou un lave-vaisselle pour nettoyer le bol et son couvercle (ne mettez pas les lames au lave-vaisselle). Vous pouvez nettoyer la spatule, le papillon, le protège lames, le filtre, la coupe de mesure, le couvercle et le cuiseur vapeur de la même manière.

Note : Lorsqu'il y a de la matière collante ou pas facile à laver dans le bol ou sur les accessoires, utilisez un détergent spécial pour l'acier inoxydable.

Nettoyer les lames : Maintenez le bas de la lame et placez la sous l'eau. Vous pouvez frotter les lames avec une brosse.

Note : Restez très prudent lors du nettoyage des lames car elles sont très coupantes.

Nettoyer le cuiseur vapeur : Vous pouvez le mettre au lave-vaisselle ou utiliser un linge doux avec un peu de détergent.

Nettoyez le corps de l'appareil : Utilisez un linge doux avec un peu de détergent. N'utilisez pas d'eau pour éviter qu'elle s'infiltre dans la partie où se situe le moteur.

Note : Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Note : En cas de surchauffe, l'appareil s'arrêtera. Cependant, la lumière rouge restera allumée et un bip se fera entendre (Fig1). Éteignez le robot, débranchez le, retirez la nourriture et laissez refroidir environs 15 minutes.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :

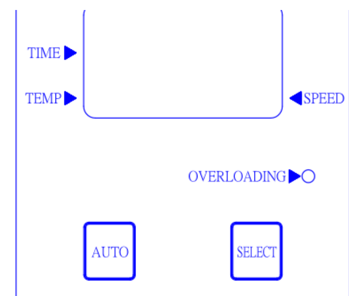


Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

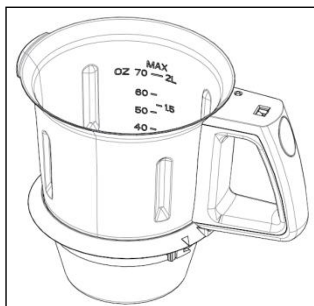
Deutsch

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

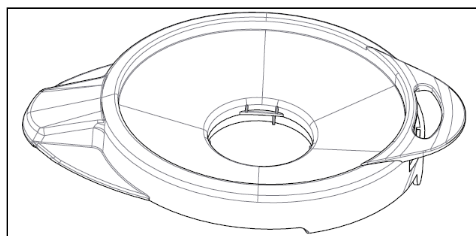
• Das Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen.
• Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen mit körperlichen und / oder geistigen Behinderungen bestimmt. Wenn Sie keine Anweisungen zur Verwendung empfangen haben, oder, wenn sie nicht überwacht werden, stellt es ein Sicherheitsrisiko dar.
• Trennen Sie das Gerät von der Steckdose bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es für eine Weile nicht verwenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer qualifizierten Person repariert werden.
• Elektrowerkzeuge gehören nicht in den Hausmüll. Kontaktieren Sie Ihre Gemeinde für die Standorte der Abgabe für diese Art von Gerät.
• Um einen Stromschlag oder Schäden am Produkt zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht direkt ins Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch, um den Schmutz ab zu reiben. Lassen Sie kein Wasser in oder an die elektrischen Teile des Geräts kommen.
• ACHTUNG: Die Messer vom Gerät sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie es zusammenbauen.
• Überschreiten Sie nicht die maximale Lebensmittelkapazität: 2L.
• Entfernen Sie nicht den Deckel des Gerätes, wenn Sie noch nicht fertig sind mit dem mischen und vor allem, wenn die Geschwindigkeit größer als 5 ist.
• Wenn das Gerät heiß ist oder wenn Sie den Krug nach dem Kochen entfernen wollen, vermeiden Sie das Edelstahlteil zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
• Wenn Sie den Deckel der Kanne öffnen, kann Dampf entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Den Deckel während des Kochens nicht berühren.
• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Informieren Sie Ihre Kinder, dass es heiß werden kann und sie es nicht berühren sollten.
• Halten Sie den Messbecher fest, wenn die Geschwindigkeit größer als 5 ist, oder wenn Sie Eis mit der Turbo-Funktion zu bereiten.
• Das Gerät kann sich während des Betriebs bewegen. Stellen Sie sicher, dass es auf einer flachen, stabilen Oberfläche und weg von den Kanten steht, um ein Herunterfallen zu verhindern.
• Achten Sie darauf, genug Raum über und um das Gerät zu lassen.
• Bei Überhitzung das Gerät stoppen. Allerdings wird das rote Licht an bleiben und ein Signalton ertönt (Bild 1). Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie von der Steckdose, entfernen Sie das Essen und lassen es etwa 15 Minuten abkühlen.

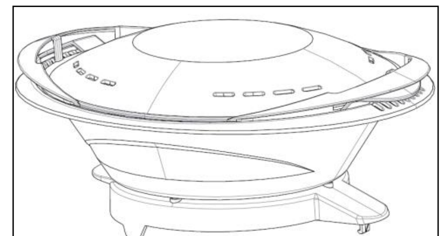


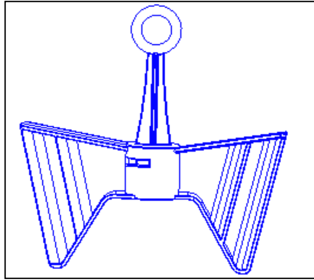
EINFÜHRUNG



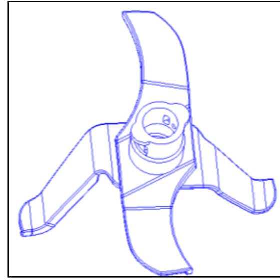
Krug


Deckel

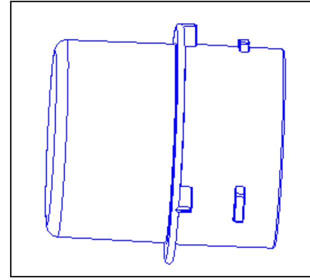

Dampfgarer



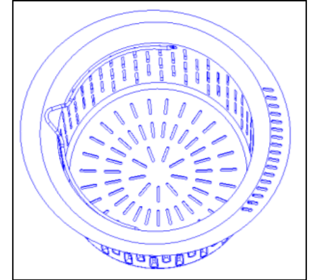
Schmetterling



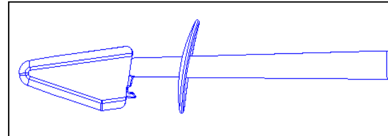
Geschützte Messer



Messbecher



Schüssel



Spatel

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Geräte gründlich, da Herstellungsrückstände vorhanden sein können.

Wie man den Krug richtig platziert und die Programme einstellt:
Legen Sie den Deckel mit dem Schlitz in die Zunge (Bild 3). Schließen Sie dann den Deckel. Sperren Sie es im Griff der Kanne (Bild 4).

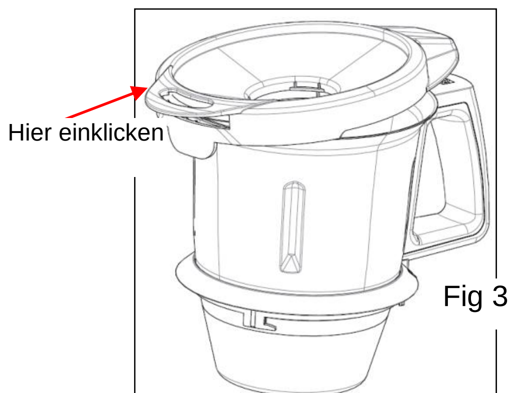


Fig 3

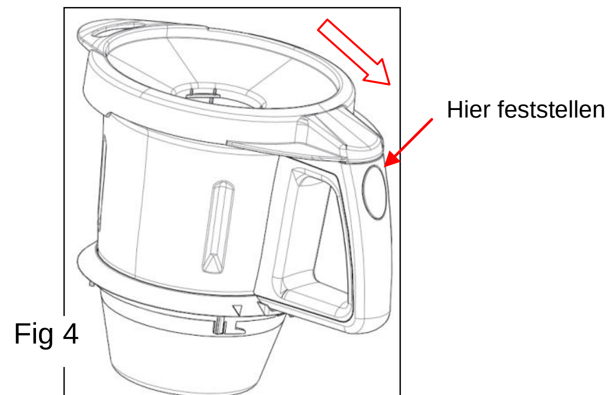


Fig 4

Dann legen Sie den Krug in die Maschine (der Griff nach oben) (Bild 5). Nehmen Sie den Krug mit dem Griff und drehen Sie es in die entgegengesetzte Richtung vom Uhrzeigersinn, bis es einrastet (Bild 6).

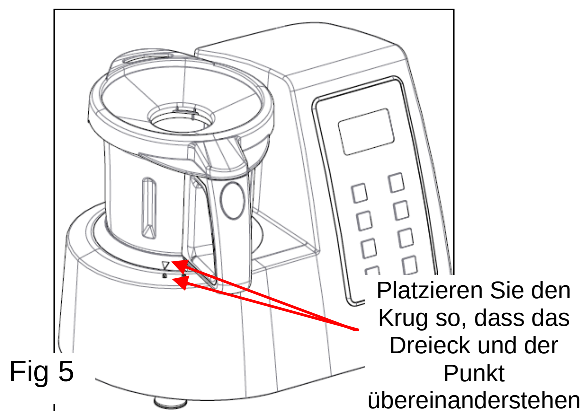


Fig 5

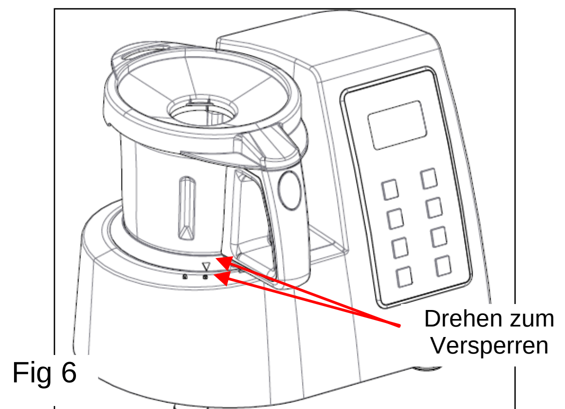
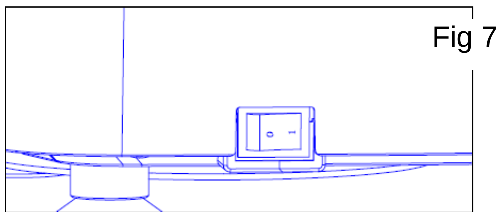


Fig 6

Schließen Sie das Netzkabel an und schalten Sie das Gerät ein (Bild 7). Stellen Sie die Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit auf dem Bedienfeld ein und drücken Sie START / STOP, um die Maschine zu starten.


Fig 7

Wie Sie den Krug richtig entfernen:
Drücken Sie die START / STOP-Taste, um die Maschine zu stoppen. Dann nehmen Sie den Krug an dem Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, wie in Abbildung 5, dann können Sie den Krug aus der Maschine entfernen. Dann drücken Sie die Taste am Griff der Kanne, um den Deckel (Bild 8) zu entriegeln und abzunehmen.

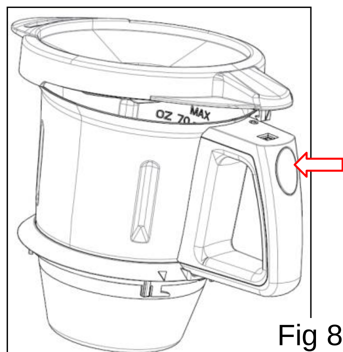
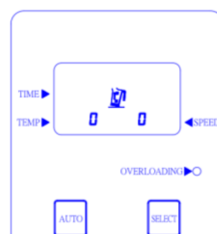


Fig 8

LCD Bildschirm :
Stecken Sie das Netzkabel ein. Schalten Sie die Maschine ein. Wenn der Krug nicht richtig steht oder nicht richtig in die Maschine eingelegt ist, zeigt der Display:



Wenn der Krug richtig steht und ordnungsgemäß verriegelt ist, zeigt der Display:



Sie können die Zeit, die Temperatur und die Geschwindigkeit nicht einstellen, wenn der Krug nicht ordnungsgemäß verriegelt ist.

Hinweis: *Sie können den Krug nicht sperren, wenn die Abdeckung nicht an Ort und Stelle ist. Bitte versuchen Sie es nicht mit Gewalt ihn zu sperren und stellen Sie sicher, das der Deckel sicher auf seiner Position steht.*

Klingen demontieren :
Geben Sie Ihre linke Hand in den Krug, um den halbkreisförmigen Abschnitt des Klingenschutzes (Bild 10) zu nehmen.

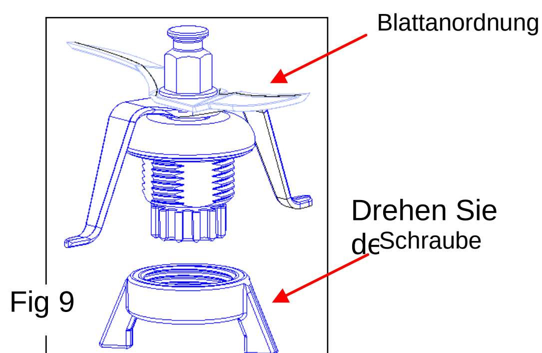


Fig 9

1

Drehen Sie de

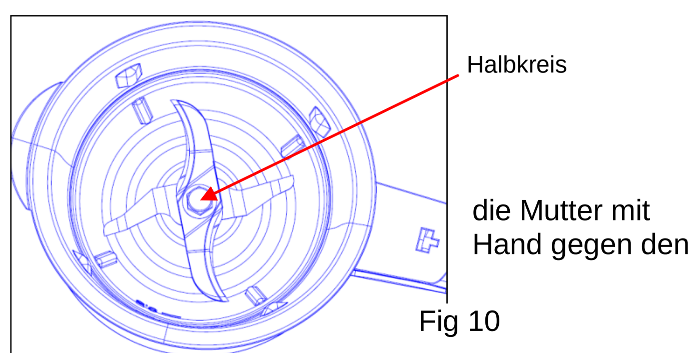
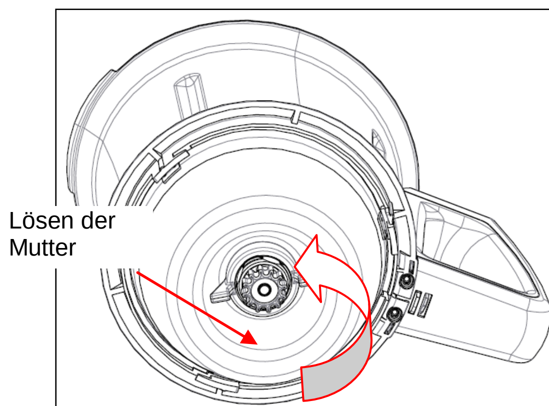


Fig 10

die Mutter mit Hand gegen den



Uhrzeigersinn (Bild 11).
Wenn Sie fertig sind, entfernen Sie die Blattanordnung mit der linken Hand.
Warnung !! Die Messer sind sehr scharf. Den Rand der Flügel nicht berühren, um Verletzungen zu verhindern. Halten Sie die Spitze der Blätter, wenn man sie ersetzen oder verschieben möchte nach unten um einen Unfall zu vermeiden.

Montieren der geschützten Klingen:
Wiederholen Sie dasselbe Verfahren (Demontage der Blattschutz) in umgekehrter Reihenfolge.

GEBRAUCHSANWEISUNG

• Jedes Mal, wenn Sie ein neues Gericht beginnen, stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile sauber und trocken sind.
• Beim Erhitzen von Milch oder Sahne, verwenden Sie eine Temperatur von 90 ° C es kann zu Verbrennungen führen. Wir schlagen vor, mit einer Geschwindigkeit von 2 und zu mischen, um sich nicht mit Spritzern zu verbrennen.
• Fügen Sie einen Tropfen Olivenöl hinzu, wenn Sie Ihr Gemüse hacken, dies kann der Maschine helfen.
• Käse und einige Lebensmittel können Schaum erzeugen, der eine Überschwemmungen verursachen kann. Um dies zu vermeiden, fügen Sie die Zutaten 3 oder 5 Minuten vor dem Ende des Rezeptes zu.
• Der Korb kann als Sieb verwendet werden. Wenn er heiß ist, entfernen Sie es mit einem Spachtel.
• Mit einem Spachtel die Zutaten in die Messer schieben. Die Scheibe wird verhindern, dass der Spachtel in den Klingen steckenbleibt.
• Reinigen Sie den Krug nach der Zubereitung von duftenden Gerichten, dafür empfehlen wir Ihnen 250ml Wasser mit 3 Eierschalen und einer halben geschälten Zitrone aufzusetzen. Dann stellen Sie Ihre Maschine 20 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 6 ein. Dies wird denKrug reinigen und Gerüche entfernen.
• Wenn Essen verkocht oder verbrannt ist, nehmen Sie ein wenig heißes Wasser mit Seife und lassen Sie es ein paar Stunden einweichen, dann wiederholen Sie den vorherigen Vorgang.
• Wenn das Reiskochen Dampf erzeugt, fügen Sie eine Prise Salz hinzu, um zu verhindern, dass das heiße Wasser überkocht.
• Bei der Zubereitung der Speisen mit Wasser, sollte die Füllmenge 1500g nicht überschreiten um ein Überläufen zu vermeiden.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRES

Der Deckel des Bechers: Die Dichtung im Deckel soll ein Verschütten von Lebensmitteln, Suppe oder Dampf verhindern. Montieren Sie das Siegel "ESTA CARA Tapa ↑, ↑ GESICHT UP" Sie (wie in 12), ansonsten kann die Flüssigkeit auslaufen (Bild 13).

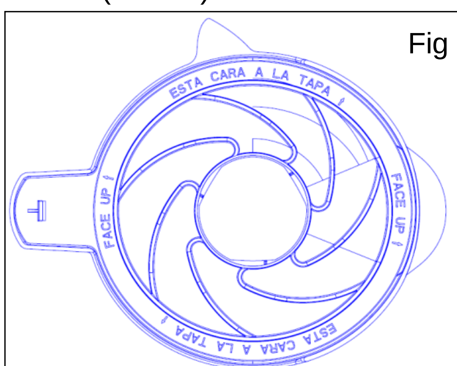
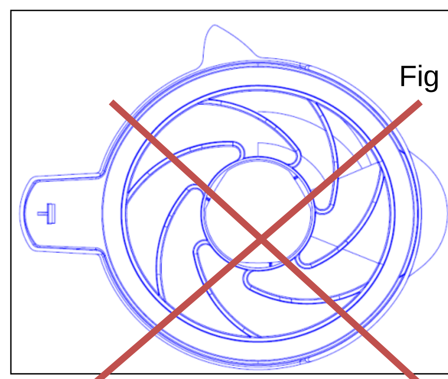


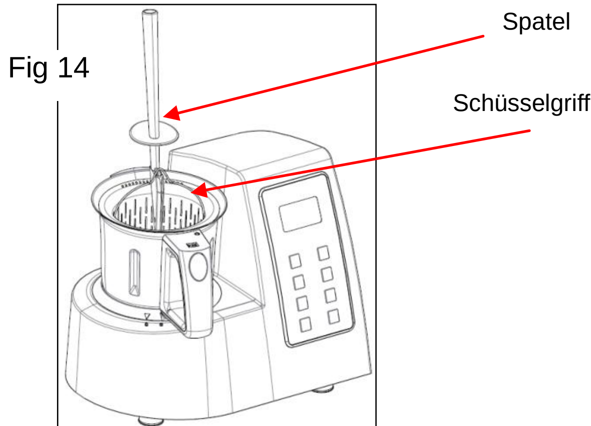
Fig 12


Fig 13

Messbecher: Benutzen, um die Mengen von flüssigen Lebensmitteln zu messen.

Schüssel : multifunktionales Zubehör. Es kann den Saft von Früchten und Gemüse filtern, sowie auch Gemüse wie Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln kochen ... Es ist sehr einfach zu entfernen. Verwenden Sie den Spatel, um den zentralen Teil der Schüssel (Bild 14) zu leeren.

Fig 14



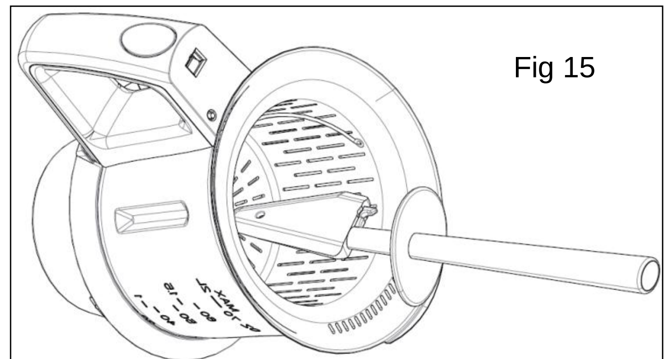


Fig 15

Spachtel: Sie können die Zutaten auf den Seiten der Schüssel mit einem Spachtel abkratzen. Wenn Sie den Saft filtern, kann zum Halten der Käfig eingesetzt werden und dann die Saftstücke getrennt werden (Bild 15).

Schmetterling: Es kann mit dem Blattschutz verwendet werden. Der Schmetterling wird eine bessere Durchmischung erzielen, wenn Sie Milch, Butter oder Fruchtsauce erwärmen.
Zum Montieren, richten Sie sie mit dem Halbkreis im Klingenschutz aus und legen Sie sie ein, bis sie den Blattschutz abdeckt. Dann drehen Sie sie es in die Richtung vom Uhrzeigersinn.
Zum Demontieren, greifen Sie den Griff der Kanne in der einen Hand und mit der anderen entfernen Sie den Blattschutz.

Warnung: Wenn Sie Gas verwenden, kann die Geschwindigkeit der Maschine nicht größer als 4 und die maximale Kapazität sollte 1.5L nicht überschreiten.

Schutzklingen: Verwenden Sie sie um weiche oder flüssige Zutaten zu mischen. Die Geschwindigkeit der Maschine darf nicht mehr als 4 sein, wenn Sie es verwenden.
Wichtig: Bei der Installation des Klingenschutz, drücken Sie hart, bis es einrastet.

Achtung: Der Messerschutz und Schmetterling sollte nicht beim Mischen von Teig verwendet werden.

Der Dampfer: Es umfasst einen Behälter, eine Scheibe und eine Abdeckung. Es kann verwendet werden, um große Mengen von Lebensmitteln mit Dampf zu kochen.

Achtung: Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Gießen mindestens 500 ml Wasser in die Schüssel. Wenn Sie einen Filter verwenden, legen Sie es in den Krug (Bild 16) und legen Sie die Lebensmittel (wie Reis oder Kartoffeln) die Sie in den Filter möchten. Dann legen Sie den Deckel drauf und stellen sicher, dass der Krug richtig in der Maschine sitzt.

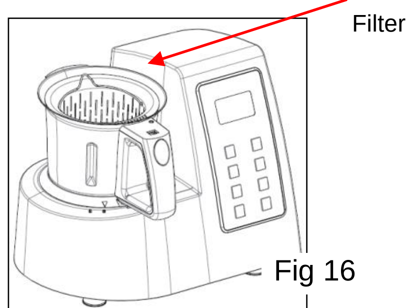


Fig 16

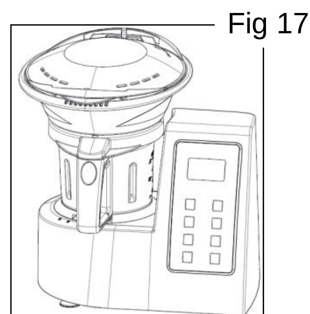


Fig 17

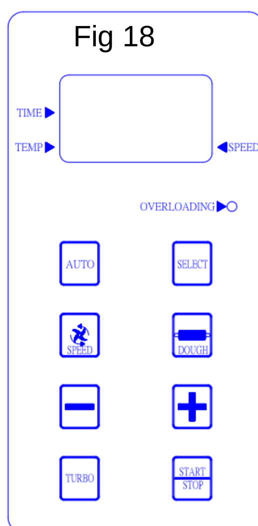
Um den Dampfer korrekt auf der Schüssel zu platzieren, stecken Sie den Schlitz in die Öffnung der Schüssel. Drücken Sie die Taste, um den es zu sperren. Legen Sie die Lebensmittel in die Schüssel (Lebensmittel die mehr kochen müssen bitte am Boden anordnen). Wenn nötig, kann das Dampf-Programm verwendet werden.
Schließen Sie den Dampfer mit dem Deckel (17). Der Dampf kann nicht entweichen.

Wichtig:
• Bei Verwendung des Dampfers, lassen Sie den Messbecher in der Schüssel.
• Bei Verwendung des Dampfers, sollten Ihre Kinder von der Maschine entfernt bleiben und über die Gefahren informiert werden.
• Bei Verwendung des Dampfers, darf die Geschwindigkeit 3 nicht überschritten werden. Geschwindigkeiten über 3 können zu einem Überlaufen von Lebensmitteln führen.

Stellen Sie die Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit auf dem Bedienfeld ein und drücken Sie START / STOP, um mit dem Kochen zu beginnen.

Öffnen Sie den Dampfer leicht, so dass der Wasserdampf durch den Rücken in den Behälter fließen kann. Drehen Sie den Deckel und legen Sie ihn auf den Tisch. Dann nehmen Sie die Dampfer und halten ihn ein paar Sekunden über den Krug, damit das Wasser abkühlen und abtropfen kann. Wenn das Wasser aufhört zu fließen, legen Sie den Dampfer auf den Deckel.

GRBAUCH DER SCHALTFLÄCHE



TIME : Zeitanzeige
TEMP : Temperaturanzeige
SPEED : Geschwindigkeitsanzeige

So verwenden Sie die "AUTO" Funktion drücken Sie die Taste AUTO. Inklusive a.soupe; b.confiture; c.sauce
Zum Einstellen der Garzeit oder Kochtemperatur, verwenden Sie die SELECT-Taste und wählen Sie TIME oder TEMP.
Zum Einstellen der Geschwindigkeit, verwenden Sie die SPEED-Taste.
Um Teig zu verarbeiten, verwenden Sie den Teig-Taste.
Um die Maschine auf maximaler Geschwindigkeit laufen zu lassen, verwenden Sie die Turbo-Taste.
Die + Taste wird verwendet, um die Zeit, die Temperatur und / oder die Geschwindigkeit zu erhöhen.
Die - Taste wird verwendet, um die Zeit, die Temperatur und / oder die Geschwindigkeit zu reduzieren.
Die START / STOP-Taste dient zum Starten und Stoppen der Maschine.

• Einstellen der Zeit :
Die Zeit wird mit der TIME-Taste eingestellt. Die maximale Zeit für dieses Gerät beträgt 90min.
Drücken Sie die TIME-Taste. Wenn die TIME Lampe ▸ leuchtet, drücken Sie die Taste +, um Zeit hinzuzufügen oder die – Taste um Zeit zu vermindern. Wenn Sie die Taste + oder - halten, wird die Zeit schnell erhöht oder verringert.
Drücken Sie die Taste einmal, 1. Minute hinzuzufügen oder zu entfernen. Drücken Sie die Taste zweimal in Folge zum Hinzufügen oder Entfernen einer Sekunde.

• Einstellen der Temperatur :
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, wählen Sie die Temperatur. Wenn Sie nicht kochen möchten, gehen Sie direkt zum nächsten Punkt.
Drücken Sie die TEMP. ▸ Wenn die TEMP Lampe leuchtet, drücken Sie +, um die Temperatur zu erhöhen oder -, um sie zu verringern. WennSie die Taste + oder - halten, wird die Temperatur schnell steigen oder fallen.

Drücken Sie die Taste einmal um 10 Grad hinzuzufügen oder zu entfernen.
Die Temperatur kann von 30 ° C bis 120 ° C eingestellt werden,

• Einstellen der Drehgeschwindigkeit der Klingen:
Drücken Sie die SPEED-Taste. Wenn die SPEED Lampe ▸ leuchtet, drücken Sie +, um die Geschwindigkeit zu erhöhen oder -, um sie zu verringern.
Hinweis: Für Gemische, passen Sie die Geschwindigkeit von 1 bis 5 an. Wenn Sie Saucen oder Saft zubereiten, passen Sie die Geschwindigkeit zwischen 5 und 9 an.

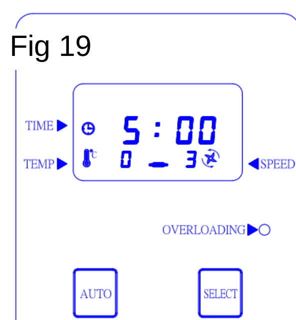
• Starten der Maschine :
Drücken Sie die START / STOP-Taste. Die Maschine beginnt zu arbeiten. Die Zeit beginnt zu zählen, bis 0:00 Uhr. Sobald sie fertig ist, piept die Maschine. Drücken Sie erneut die START / STOP-Taste, um sie zu stoppen.

Wichtig :
• Wenn Sie keine Temperatur oder Zeit wählen, sondern nur die Geschwindigkeit anpassen, kann die Maschine gestartet werden. Seine maximale Laufzeit beträgt 20 Minuten. Nach 20 Minuten stoppt die Maschine automatisch und gibt einen Signalton, um Sie zu warnen.
• Wenn Sie die Kochfunktion benutzen, ist es auch notwendig, die Zeit und die Geschwindigkeit einzustellen. Wenn Sie nur die Temperatur, aber nicht die Zeit oder die Geschwindigkeit einstellen, wird die Maschine nicht starten. Wenn das Kochen beendet ist, beträgt die Zeit 00:00 Uhr. Die Maschine stoppt zu heizen, aber die Blätter in dem Krug drehen sich weiterhin für 10 Minuten und stoppen mit einem Piep Ton, so dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie das Essen aus dem Krug nehmen.
• Bei der Auswahl des Kochmodus ist die Maximalgeschwindigkeit 5.
• Wenn die Zeit 0:00 erreicht, wird die Maschine einen Signalton abgeben. Nach 5 Minuten wird es wieder klingen, wenn Sie es nicht ausstellen.

• Funktion Teig :
Verwenden Sie diese Taste, um Hefe-oder Brotteig zu machen (die LCD-Leuchte wird wie in Abbildung 19 angezeigt).

Drücken Sie als erstes die TIME-Taste und dann die Teig-Taste. Dann drücken Sie die START / STOP-Taste. Diese Funktion wird ein voreingestelltes Programm auslösen, das wie folgt funktioniert : Geschwindigkeit 3 für 3 Sekunden, stoppen bei 4 Sekunden und dann wieder beschleunigen, 3 für 3 Sekunden, stoppen bei 4 Sekunden etc ...

Fig 19



Geben Sie zum Beispiel 500 g Mehl in den Krug (der Krug muss trocken sein und darf kein Wasser enthalten) und platzieren Sie den Krug auf der Maschine. Stellen Sie die Zeit bis 3 Minuten ein und drücken Sie die Teig- Taste und die START / STOP-Taste. Das voreingestellte Programm startet. Wenn noch eine 1 Minute übrig ist gießen Sie 300 ml Wasser in den Krug. Wenn die Zeit 0:00 erreicht können Sie den Teig entfernen.
Hinweis: Wenn Sie die Teig-Funktion benutzen, muss der Krug trocken sein, um ein Risiko vom Anhaften des Teiges beim Mischen zu verhindern. Das Mehl (für Kuchen) sollte 500g nicht überschritten, das Wasser sollte 300ml nicht überschreiten und die Zeit sollte nicht länger sein als 3 Minuten. Die Anteile an Mehl und Wasser ist 5/3. Das Ergebnis wird besser sein, wenn Sie ein paar Tropfen Öl zu dem Mehl hinzufügen. Bei der Verwendung von hohen Anteilen an Gluten im Mehl (für Brot), sollte die Menge an Mehl 300 g nicht überschreiten.
Achtung: Seien Sie am Ende der Zubereitung des Teiges vorsichtig, beim Entfernen der Blätter, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Diese Maschine kann sich während der Vorbereitung des Teiges bewegen. Platzieren Sie die Maschine auf einer flachen, stabilen, nicht-heizende Oberfläche und weg von Rändern, um Stürze und Unfälle zu vermeiden.

• Turbo Funktion :
Es ist nicht notwendig die Zeit anzupassen und zu beschleunigen, um die Turbo-Funktion zu verwenden. Drücken Sie die Turbo-Taste kontinuierlich läuft die Maschine auf voller

Geschwindigkeit und zeigt die Anzahl der Sekunden an. Die Maschine stoppt, wenn Sie die Taste loslassen und die Zeit wird auf 00:00 Uhr zurückgesetzt. Diese Taste wird verwendet, um harte Lebensmittel wie Eis zu zerdrücken.

Hinweis: Diese Schaltfläche sollte nicht mit der Teig-Funktion verwendet werden.

Warnung: Wenn Sie die Turbo-Funktion mit warmen Speisen verwenden, darf die Menge der Lebensmittel 1000g nicht überschreiten. Der Messbecher kann im Deckel der Kanne gelassen werden, um Verbrühungen durchs Überlaufen zu vermeiden.

Wenn Sie Rezepte verwenden :
Achten Sie auf die Reihenfolge, in der Sie Ihre Zutaten zufügen.
Stellen Sie sicher, dass die Menge der Lebensmittel in dem Krug nicht mehr als 2 Liter betragen.
Bei der Verwendung des Mixers, stellen Sie sicher, dass die Menge der Lebensmittel in dem Krug 1,5 Liter nicht überschreiten.

Sie können bessere Ergebnisse erzielen, wenn Sie in der Reihenfolge der einhalten:
Wenn Sie Lebensmittel kochen : Stellen Sie zuerst die Uhrzeit, Temperatur und Geschwindigkeit ein und drücken Sie dann START / STOP.
Wenn Sie Lebensmittel mischen oder zerhacken wollen : Stellen Sie zuerst die Zeit und Geschwindigkeit ein und drücken Sie START / STOP.

Beispiele:

Ein Gericht kochen
1 Stellen Sie die Zeit auf 45 min
2 Stellen Sie die Temperatur auf 120 ° C
3 Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 3
4 Drücken Sie START / STOP

Gemüse hacken
1 Stellen Sie die Zeit auf 30 Sekunden
2 Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 6
3 Drücken Sie START / STOP

Crushed Eis (geben Sie nicht mehr als 300 g Eis in den Krug)
1 Stellen Sie die Zeit auf 1 Minute
2 Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9
3 Drücken Sie START / STOP

Karottensaft (geben Sie nicht mehr als 400 g Karotten und 600 ml Wasser in den Krug)
1 Stellen Sie die Zeit auf 1 Minute
2 Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9
3 Drücken Sie START / STOP

Mahlen von Kaffee (geben Sie nicht mehr als 200 g Kaffeebohnen in den Krug)
1 Stellen Sie die Zeit auf 2 Minuten
2 Stellen Sie die Temperatur auf 9
3 Drücken Sie START / STOP

REINIGUNG

Vor dem ersten Gebrauch sollte die Maschine und das Zubehör, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, gründlich gereinigt werden.

Reinigen Sie die Kanne und den Deckel: Demontieren Sie erst die Klingen und das Siegel (siehe oben).
Verwenden Sie heißes Wasser oder eine Spülmaschine, die Kanne und Deckel (lieber die Messer in der Spülmaschine) reinigen. Sie können die Spachtel, Schmetterling, Laubschutz, Filter zu reinigen, Messbecher, Deckel, und lassen Dampf in der gleichen Weise.

Hinweis: Wenn es Schmiere gibt oder es nicht einfach ist den Krug oder das Zubehör zu reinigen, benutzen Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl.

Reinigen der Klingen: Halten Sie die Klingen unten fest und legen Sie sie unter Wasser. Sie können die Blätter mit einer Bürste abputzen.

Hinweis: Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung der Klingen, da sie sehr scharf sind.

Reinigen des Dampfgarers : Sie können es in die Spülmaschine stellen oder ein weiches Tuch mit etwas Spülmittel verwenden um ihn zu reinigen.

Reinigen des Körper der Maschine: Verwenden Sie ein weiches Tuch mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie kein Wasser, um zu verhindern, dass es in dem Bereich, wo sich der Motor befindet, nicht einsickert.

Hinweis: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Steckdose.

Hinweis: Bei Überhitzung das Gerät stoppen. Allerdings wird das rote Licht an bleiben und ein Signalton ertönt (Bild 1). Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie von der Steckdose, entfernen Sie das Essen und lassen es etwa 15 Minuten abkühlen.

UMWELT



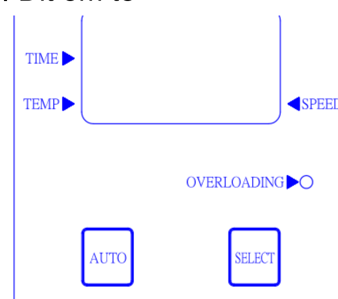
ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

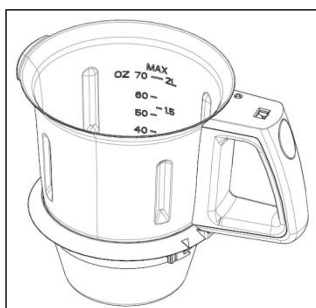
Nederlands

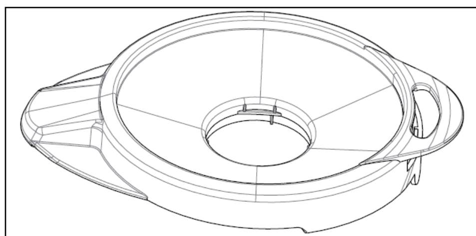
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

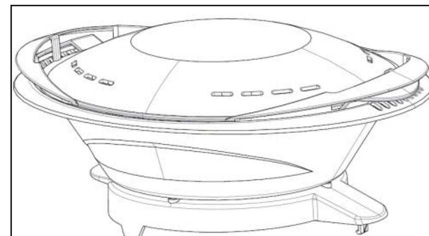
• Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
• Dit apparaat dient niet gebruikt te worden door mensen met een fysieke of mentale handicap, Indien zij geen instructies hebben ontvangen of indien zij niet begeleid worden, lopen zij risico op verwondingen.
• Schakel het apparaat uit alvorens het schoonmaken of indien u een langere tijd geen gebruik gaat maken van het apparaat. Indien de stroomkabel is baeschadigd, dient deze gerepareerd te worden door de fabrikant of door een hiervoor gekwalificeerd persoon.
• Gooi het apparaat nooit gezamelijk met uw gewone huishoudelijke afval weg. Neem contact op met uw gemeente voor een geschikte weggooi-methode.
• Om allé risico's tot elektrische schokken of beschadiging van het apparaat te voorkomen, dompelt u het apparaat nooit onder in water. Voor het schoonmaken van het apparaat gebruikt u een vochtige doek. Zorg ervoor dat water in contact komt met elektrische aansluitingen van het apparaat.
• ATTENTIE: de messen van het apparaat zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het demonteren en instellen van het apparaat.
• Overschrijd nooit de maximale voedsel capaciteit van het apparaat : 2L.
• Verwijder het deksel niet van het apparaat als deze aan het mengen is ; vooral niet wanneer de snelheid hoger is dan 5.
• Wanneer het apparaat warm is of of als u de messen na het koken wilt verwijderen, dient u uit te kijken dat u zich niet verbrand aan het roestvrijstalen gedeelte van het apparaat.
• Wanneer u de deksel van het apparaat wilt openen, ontsnapt er stoom. Let er daarom op dat u zich niet verbrandt. Raak het deksel niet aan tijdens het koken.
• Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Plaats het apparaat op een locatie buiten het bereik van kinderen. Licht uw kinderen in over het feit dat het apparaat als deze in werking is heet wordt, en daarom niet aangeraakt moet worden.
• Houd uw hand op de maatbeker wanneer de snelheid hoger is dan 5, of als u het ijs met behulp van de turbo-functie wenst te breken.
• Het apparaat kan niet verplaatst worden tjdens gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en uit de buurt van de randen geplaatst is. Dit om te voorkomen dat het apparaat valt.
• Zorg ervoor dat u voldoende ruimte over laat boven en rondom het apparaat.
• In geval van oververhitting, zal het apparaat stoppen. Echter, het rode lampje zal aanblijven en een pieptoon klinkt (fig 1). Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het eten uit het apparaat en laat deze gedurende de période van 15 minuten afkoelen.

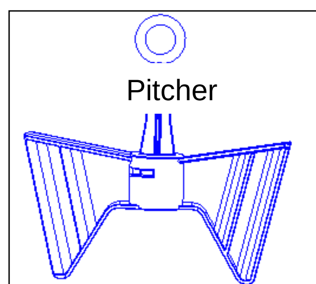


INTRODUCTION





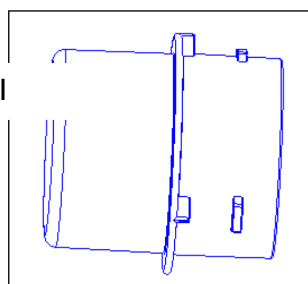




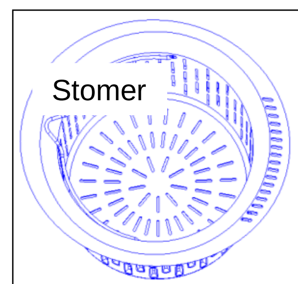
Vlindermessen



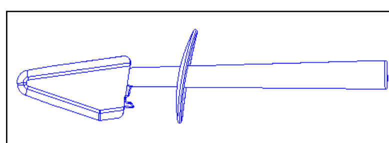
Messen beschermer



Maatbeker



Opvangbakje



Spatel

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak voor gebruik het apparaat grondig schoon, dit omdat in sommige gevallen losse materie van het productieproces in het apparaat aanwezig kan zijn.

Hoe de pitcher correct te plaatsen en programma's te selecteren
Plaats de deksel op de juiste wijze op de pitcher (Fig 3). Sluit vervolgens het deksel. Sluit het handvat onder het deksel (Fig 4).

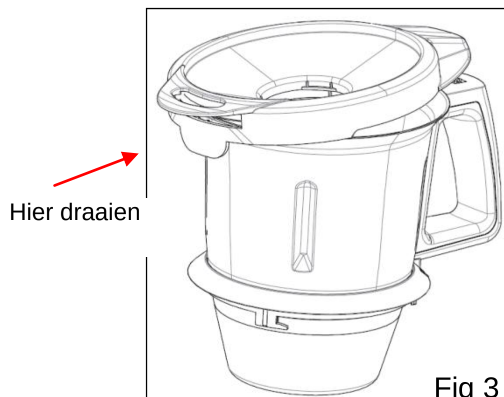


Fig 3

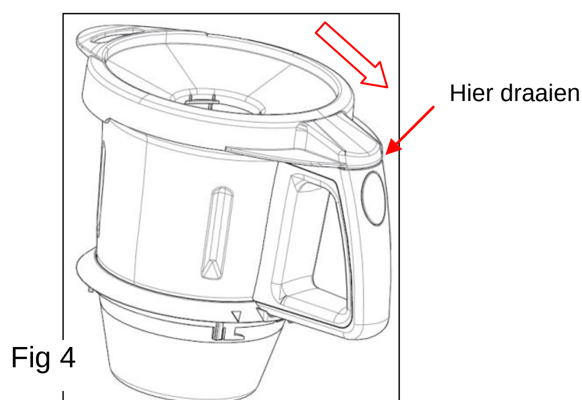


Fig 4

Plaats dan de pitcher in het apparaat (het handvat naar u toe gedraaid) (Fig 5). Neem de pitcher bij het handvat en draai deze in de tegenovergestelde richting (met de klok mee) om deze te vergrendelen (Fig 6).

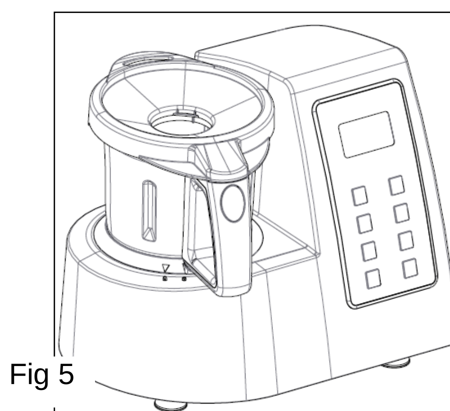


Fig 5

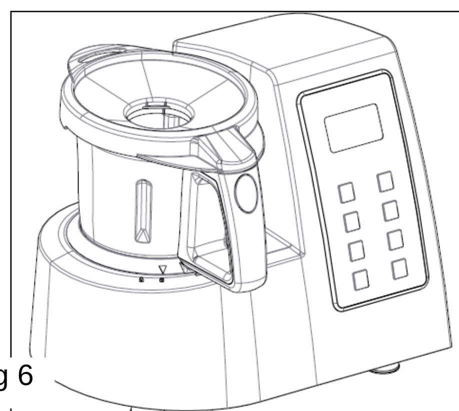
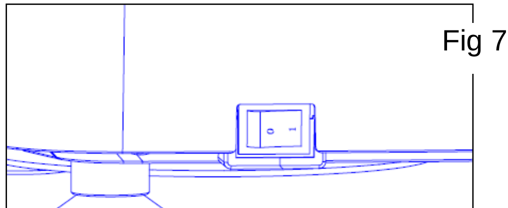


Fig 6

Sluit de kabel aan en zet het apparaat aan (Fig 7). Stel de tijd, temperatuur en snelheid in op het bedieningspaneel en druk op START / STOP om het apparaat te starten.

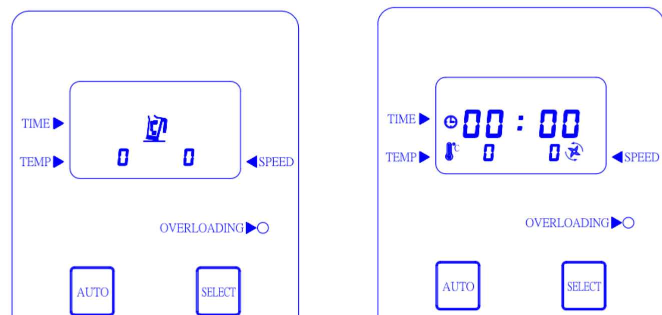
Vergendel zoals hier aangegeven


Fig 7

Hoe de pitcher correct te verwijderen :
Druk op de START / STOP-knop om het apparaat te stoppen. Vervolgens neemt u de pitcher bij de handgreep en draait u deze naar naar links om deze te vervangen zoals aangegeven in figuur 5, u kunt de pitcher uit het apparaat verwijderen. Druk vervolgens op de knop op het handvat van de pitcher om het deksel (Fig 8) te ontgrendelen en verwijder deze.


Fig 8

LCD Scherm :
Zet het apparaat aan.
Wanneer de pitcher niet correct is geïnstalleerd of deze niet goed in de machine is geplaatst, toont het display:



Indien de pitcher goed is geplaatst in het apparaat is het volgende op de display af te lezen.

U kunt de tijd, de temperatuur en de snelheid niet instellen indien de pitcher niet goed geplaatst is.

Let op: *U kunt de pitcher niet herplaatsen indien de deksel niet goed is geplaatst. Gebruik geen kracht om de pitcher juist te monteren, maar herplaats de deksel.*
Demonteren van de messen :
Plaats uw linkerhand in de pitcher naar het halfronde deel van de beschermkap (Fig 10) op te vangen.

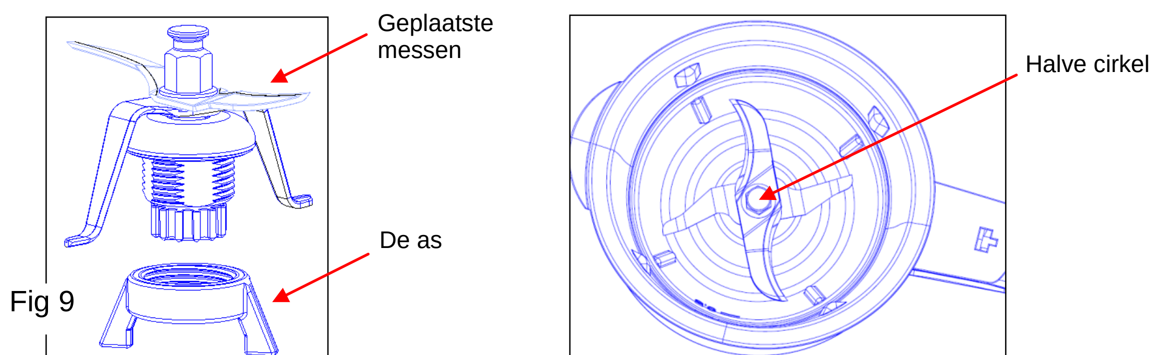
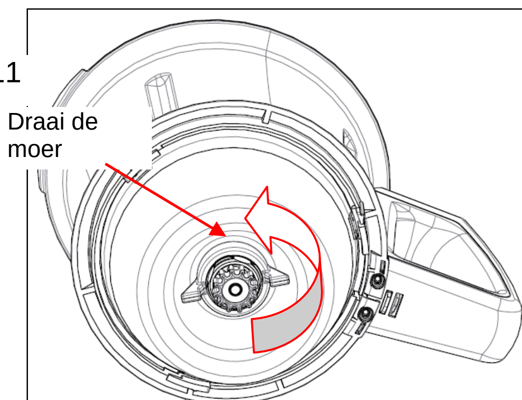


Fig 9

Fig 11



Met uw Fig 10 hand, draait u de moer tegen de klok in (Fig

Wanneer dit gedaan is verwijderd u de messen met uw linkerhand.

Waarschuwing !! De messen zijn zeer scherp. Raak de rand van de messen niet aan om letsel te voorkomen. Houd de bovenkant van de messen richting u wanneer u ze vervangt of verplaatst om te vermijden dat de scherpe onderkant verwondingen veroorzaakt.

Hoe de messenbescherming te monteren :
Hetzelfde proces in omgekeerde volgorde.

GEBRUIKSAANWIJZING

• Elke keer dat u een nieuw gerecht bereidt, zorgt u ervoor dat het apparaat en alle onderdelen schoon en droog zijn.
• Indien u bij het verwarmen van melk of room een temperatuur van 90 ° C gebruikt, is er gevaar voor brandwonden. Deze temperatuur kan brandwonden veroorzaken. We raden u aan om maximal op snelheid 2 te mixen om brandwonden te voorkomen.
• Voeg een druppel olijfolie toe wanneer u groenten hakt, dit zorgt voor een beter hakproces.
• Kaas en sommige zetmelen kunnen schuim creëren, waardoor u moet blazen om te voorkomen dat de voeding zal overstromen. Om dit te voorkomen, voegt u deze ingredienten pas de laatste 3 tot 5 minuten van het kookproces toe.
• Het opvangbakje kan worden gebruikt als een zeef. Warm voedsel, verwijdert u met een spatel uit het bakje.
• Met behulp van een spatel, duwt u de ingrediënten in de mesbladen. De schijf voorkomt dat het spatel niet vast komt te zitten in de bladen.
• Om de pitcher na het bereiden van geurige gerechten te reinigen, raden wij u aan om 250ml water, 3 eierschalen en een halve citroenschil in de pitcher te doen. Zet vervolgens uw apparaat op snelheid 6 gedurende 20 seconden. Dit zal de geuren doen verdwijnen.
• Als voedsel overgaar of licht verbrand zijn, voegt u een beetje warm water met zeep toe en laat u dit een paar uur inweken. Vervolgens past u de hier bovengenoemde schoonmaakmethode toe.
• Bij het bereiden van rijst door te stomen, voegt u een snufje zout toe aan het warme water. Dit zal spatten voorkomen.
• Bij het bereiden van gerechten met water, mag de hoeveelheid voedsel niet groter zijn dan 1500g om overstromen te voorkomen.

GEBRUIK VAN DE ASSECOIRES

<u>Het deksel van de pitcher:</u> De afdichting in het deksel zal morsen van voedsel, soep of stoom voorkomen. De woorden "ESTA CARA DE TAPA ↑, ↑ FACE UP" moeten leesbaar zijn als de deksel is geplaatst (Fig 12) anders kan de vloeistof gaan lekken (Fig 13).

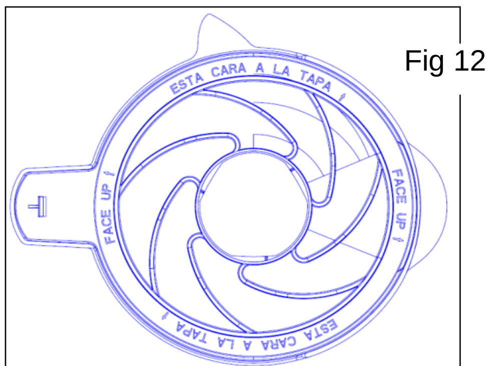
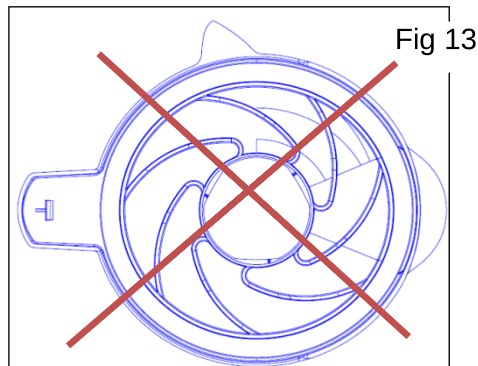


Fig 12


Fig 13

Maatbeker: Wordt gebruikt om de hoeveelheden vloeibaar voedsel af te meten.

Opvangbakje: Een multifunctionele accessoire. Het kan het sap van fruit en groenten filteren, maar ook groenten zoals aardappelen, tomaten, uien koken ... Het is zeer eenvoudig te verwijderen. Gebruik de spatel om het centrale deel van het apparaat te verbinden (Fig 14).

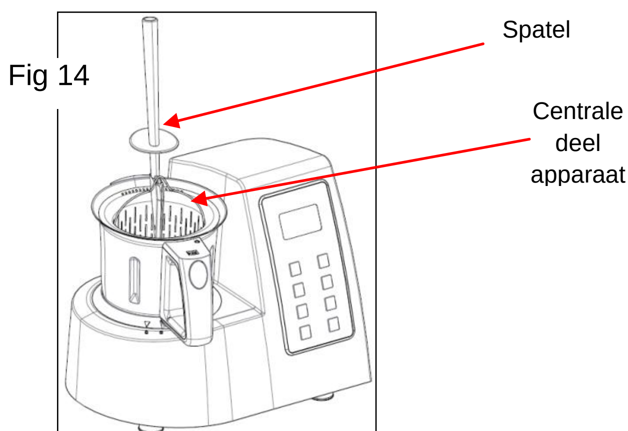
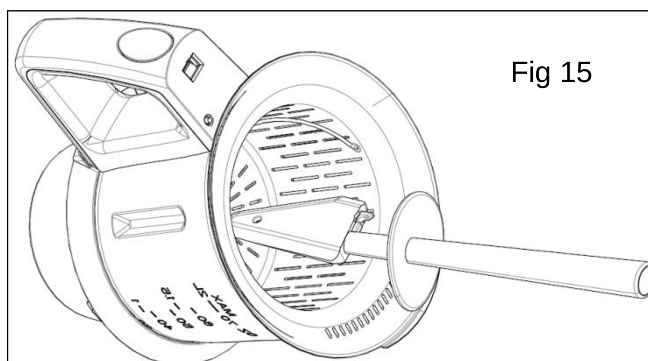


Fig 14


Fig 15

Spatel: U kunt de ingrediënten van de zijkanten van de pitcher met een spatel schrapen. Bij het filteren van sap, kan de spatel gebruikt worden om de vrucht vast te houden en het sap effectief af te scheiden (Fig 15).

Vlindermessen: Wordt gebruikt met de beschermkap gemonteerd. De vlindermessen zullen zorgen voor een betere menging en voorkomen dat bij het verwarmen van melk, boter of fruit saus dat stukken blijven plakken.
Om de beschermkap te monteren, draait u het apparaat een halve cirkel totdat de deksel gesloten is.
Om de vlindermessen te verwijderen pakt u het handvat van de kan in de ene hand en de pakt u met de andere met de messenbeschermer de vlindermessen.

Waarschuwing: Wanneer u de vlindermessen gebruikt, kan de snelheid van de robot niet hoger zijn dan 4 en de maximale capaciteit is dan 1,5 liter.

Messenbeschermer: Gebruik om te mengen zachte of vloeibare ingrediënten. De snelheid van de robot mag niet hoger dan 4 zijn.
Belangrijk: Bij het installeren van de beschermkap dient u hard te drukken tot u een klik hoort.

Let op: De beschermkap en vlinder mag niet worden gebruikt bij het mengen van het deeg.

De stomer: Bestaat uit een beker, een schijf en een cover. Het kan worden gebruikt om grote hoeveelheden voedsel te stomen.

Waarschuwing: Wees voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen.

Giet ten minste 500 ml water in de pitcher. Als u een filter wilt gebruiken, plaatst u deze in de pitcher (Fig 16) en plaatst u het eten (zoals rijst of aardappelen) in het filter. Plaats vervolgens het deksel en zorg ervoor dat de pitcher goed in het apparaat is bevestigd.

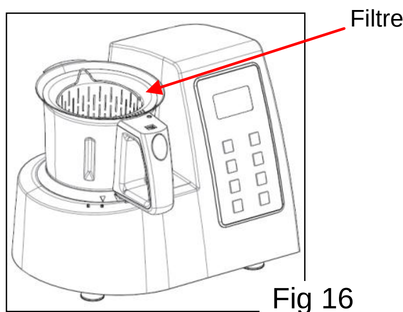
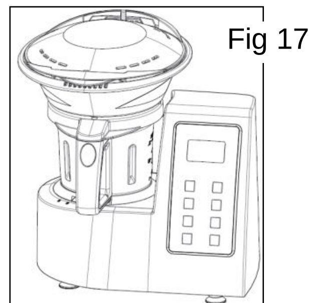


Fig 16


Fig 17

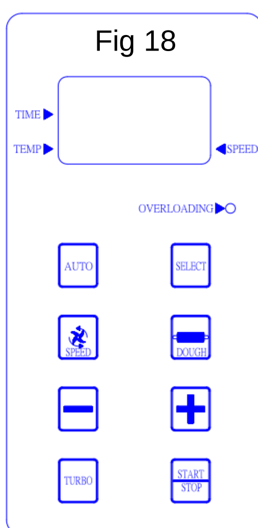
Correct plaatsen van de stomer op de pitcher door het plaatsen van het slot van de stomer in het tabblad van de pitcher. Druk op de knop om de stomer vast te zetten. Plaats het voedsel in de stomer (voedingsmiddelen die langer dienen te koken op de bodem en voedingsmiddelen die minder lang dienen te koken boven). Indien nodig kan het stoomfilter worden gebruikt.
Sluit de stoompan met deksel (Fig 17). De stoom kan zo niet ontsnappen.

Belangrijk:
• Bij gebruik van de stomer, laat u de maatbeker in de pitche.
• Bij gebruik van de stomer, is het belangrijk dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven. Licht hen daarom in over het gevaar.
• Bij gebruik van de stomer kan de gebruikte snelheid niet hoger zijn dan de snelheid 3. Hogere snelheden kan het overstromen van voedsel veroorzaken.

Stel de tijd, temperatuur en snelheid in op het bedieningspaneel en druk op START / STOP om te beginnen met koken.

Open de stomer door deze enigszins naar u toe te leunen, op deze manier ontsnap de stoom door de achterkant en kan het water in het reservoir stromen. Draai het deksel los en zet de stomer op de tafel. Vervolgens neemt u de stomer en houdt u deze boven de pitcher gedurende een paar seconden. Dit zodat het water kan afkoelen en uitlekken. Wanneer het water stopt met stromen, plaatst u de stomer weer op de pitcher.

Fig 18



GEBRUIK VAN HET CONTROLE PANEL

TIME: Geeft de tijd weer
TEMP: geeft de temperatuur weer
SPEED: Geeft de snelheid weer

Om de "AUTO" functie op de toets AUTO gebruiken. Inclusief a.soupe; b.confiture; c.sauce
Om de kooktijd of koken temperatuur aan te passen, gebruikt u de SELECT-knop en selecteer TIME of TEMP.
Om de snelheid van de robot aan te passen, gebruikt u de SPEED knop.
Om met deeg te werken, gebruikt u de DOUGH knop.
Om het apparaat op maximale snelheid in te stellen, gebruikt u de Turbo knop.
De + knop wordt gebruikt om tijd, temperatuur en / of snelheid te laten toenemen.
- knop wordt gebruikt om tijd, temperatuur en / of snelheid te verminderen.
De START / STOP-knop wordt gebruikt voor het starten en stoppen van het apparaat.

• Instellen van de tijd:
De tijd wordt ingesteld met de TIME-knop. De maximale tijd voor dit apparaat is 90min.

Druk op de TIME knop. Wanneer het pictogram TIME ▸ verlicht, drukt u op de + knop om de tijd te doen toenemen of op de – knop om deze te verminderen. Als je blijft drukken op de + of - knop, zal tijd worden verhoogd toe- of afnemen.
Druk eenmaal op de knop voor een toename of vermindering van 1 minuut. Druk twee keer om een rij toe te voegen of druk één seconde op de knop om deze te vewijderen.

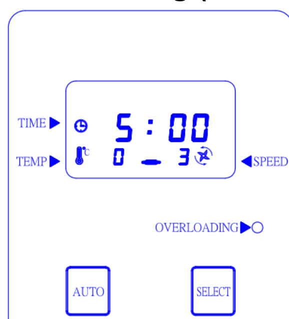
• Instellen van de temperatuur:
Voordat u met koken begint, kiest u de temperatuur. Als u niet hoeft te koken, gaat u direct naar het volgende punt.
Druk op de TEMP. ▸ Wanneer het pictogram TEMP verlicht, drukt u op + knop om de temperatuur te verhogen of om deze te verlagen. Als u blijft drukken op de + of - knop, zal de temperatuur sneller stijgen of dalen.
Druk eenmaal op de knop om 10 graden toe te voegen of te verwijderen.
De temperatuur van dit toestel kan worden ingesteld van 30 ° C tot 120 ° C.

• Pas de snelheid van de rotatie van de messen:
Druk op de SPEED-knop. Wanneer het pictogram SPEED ▸ verlicht, drukt u op + knop om de snelheid te verhogen of op de -knop om deze te verlagen.
Opmerking: Voor mengsels, kan de snelheid van 1 tot 5 gebruikt worden. Wanneer u saus of sap wenst te maken, kan de snelheid tussen de 5 en 9 gebruikt worden.

• Start het apparaat:
Druk op de START / STOP-knop, begint de machine te werken. De tijd zal beginnen af te tellen tot 00:00. Zodra het opstarten is voltooid, zal de machine dit aangeven door middel van een geluidssignaal. Druk nogmaals op de START / STOP-knop om het apparaat te stoppen.

Belangrijk:
• Als u niet kiest voor de temperatuur of tijd, maar je gewoon de snelheid aan te passen, kan het apparaat worden gestart. De maximale looptijd is 20 minuten. Na 20 minuten stopt het apparaat automatisch, en geeft deze een geluidssignaal om u te waarschuwen.
• Bij gebruik van de bereidingsfunctie, is het noodzakelijk om de tijd en de snelheid in te stellen. Als je alleen de temperatuur instelt, maar niet de tijd of de snelheid, zal het apparaat niet werken. Wanneer het koken klaar is, staat de tijd op 0:00. Het apparaat zal stoppen met verwarmen, maar de messen in de pitcher zullen 10 minuten blijven doorgaan en stoppen met een pieptoon. Dit zodat u zichzelf niet verbrandt het voedsel in de pitcher.
• Bij het selecteren van de bakwijze, is de maximale snelheid 5.
• Als de tijd 0:00 bereikt, zal de robot een pieptoon geven. Na 5 minuten, zal de robot weer klinken u deze niet heeft gehoord.

• Functie deeg (DOUGH):



Gebruik deze knop om gist of brooddeeg te bereidden (het LCD-scherm laat hetgeen zien dat is weergegeven in Fig 19).

Stel eerst de tijd in en druk vervolgens op de knop DOUGH. Druk vervolgens op de START / STOP-knop. Deze functie zal een vooraf ingesteld programma instarten dat als volgt werkt : Snelheid 3 voor 3 seconden, stopt 4 seconden en dan weer versnellen tot snelheid 3 gedurende 3 seconden, stopt 4 seconden etc ...

Voorbeeld : Voeg 500g bloem toe in de pitcher (de pitcher moet droog zijn en geen water bevatten) en plaats de pitcher op de juiste wijze op het apparaat. Stel de tijd in op 3 minuten en druk de START / STOP-knop in. Het vooraf ingestelde programma zal starten.
Gedurende 1 minuut, giet u 300 ml water in de kruik. Wanneer de tijd 0:00 bereikt, kunt u het deeg verwijderen.
Opmerking: Bij het gebruik van de pasta-functie (DOUGH), moet de werper droog zijn om het risico tot kleven tijdens het mixen te voorkomen. Meel (voor cake) wordt niet overschreden 500g, mag niet groter zijn dan 300 ml water en de tijd mag niet meer dan 3 minuten. De verhoudingen van bloem en water is 5/3. Het resultaat zal beter zijn als je een paar druppels

olie toe voegt aan de bloem. Bij gebruik van de hoge gluten bloem (voor brood), moet de hoeveelheid meel niet meer zijn dan 300 g.
Waarschuwing: Aan het einde van de bereiding van het deeg, dient u voorzichtig te zijn bij het verwijderen van de messen om verwondingen te voorkomen. Het apparaat kan bewegen tijdens de bereiding van het deeg. Plaats het apparaat daarom op een vlakke, stabiele ondergrond, zonder verwarming in de buurt en uit de buurt van de randen. Dit om valpartijen en ongevallen te voorkomen.

• Turbo functie:
Geen behoefte om de tijd aan te passen maar wel een hogere snelheid gebruiken, gebruik dan de turbo functie. Druk continu op de TURBO-knop en laat de machine draaien op volle snelheid door het weergeven aantal seconden de turbo te gebruiken. De robot stopt zodra u de knop loslaat en de tijd zal terugkomen tot 00:00. Deze knop wordt gebruikt om hard voedsel te breken, zoals ijs.

Opmerking: Deze knop dient niet te worden gebruikt met de pasta-functie (DOUGH).

Waarschuwing: Als u de turbo functie met warm eten gebruikt, moet de hoeveelheid voedsel niet meer dan 1000g zijn. De maatbeker kan worden achtergelaten in het deksel van de pitcher om brandwonden door overstroming.

Bij het gebruik van recepten:
Let op de volgorde waarin u uw ingrediënten toevoegd.
Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel in de werper niet meer dan 2 liter is.
Bij gebruik van de blender, zorgt u ervoor dat de hoeveelheid voedsel in de werper niet meer dan 1,5 liter is.

U kunt betere resultaten in de volgorde na de bereiding krijgen:
Als je eten kookt, eerst de tijd instellen, dan de temperatuur en snelheid, daarna drukt u op START / STOP.
Als je voedsel wenst te hakken, eerst de tijd, snelheid instellen en dan op START / STOP drukken.

Voorbeelden:

Schotel koken
1 Stel de tijd in op 45 min
2 Stel de temperatuur in op 120 ° C
3 Zet de snelheid op 3
4 Druk op de START / STOP knop

Hak groenten
1 Stel de tijd in op 30 seconden
2 Zet de snelheid op 6
4 Druk op de START / STOP knop

IJs breken (doe er niet meer dan 300 g van het ijs in de werper)
1 Stel de tijd in op 1 minuut
2 Zet de snelheid op 9
4 Druk op de START / STOP knop

Wortelsap (doe er niet meer dan 400 g wortelen en 600ml water in de kruik)
1 Stel de tijd in op 1 minuut
2 Zet de snelheid op 9
4 Druk op de START / STOP knop

Het malen van koffie (doe er niet meer dan 200 gram koffiebonen in de werper)
1 Stel de tijd in tot 2 minuten
2 Stel de temperatuur in tot 9
4 Druk op de START / STOP knop

SCHOONMAKEN

Voor het eerste gebruik moet de machine grondig gereinigd worden. Ook wanneer het apparaat in contact is gekomen met voedsel dient deze gereinigd te worden.

Reinig de kan en deksel: Demonteer de bladen en het hoofdapparaat (zie de beschrijving hierboven).
Gebruik warm water en een vaatwasser om de pitcher en het deksel schoon te maken (de messen kunnen niet in de vaatwasser). U kunt de spatel, vlindermessen, opvangbakje, filter , maatbeker, deksel en stomer op dezelfde manier schoon maken.

Opmerking: Wanneer er smurrie of niet gemakkelijk schoon te maken voedsel in de pitcher is geweest, gebruik dan een speciaal wasmiddel voor roestvrij staal.

Reinig de messen: Houd de onderkant van het blad vast en houd deze onder water. U kunt de bladen schoon wrijven met een borstel.

Let op: Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de messen, ze zijn erg scherp.

Stomer schoonmaken: Kan in de vaatwasser of met een zachte vochtige doek met een beetje afwasmiddel.

Reinig het apparaat: Gebruik een zachte doek met een beetje afwasmiddel. Gebruik geen water. Dit om te voorkomen dat water doorsijpelt in het motorgedeelte van het apparaat.

Let op: Ontkoppel het apparaat uit het stopcontact alvorens het reinigen.

Let op: In geval van oververhitting, zal het apparaat stoppen. Echter, het rode lampje zal aanblijven en een pieptoon klinkt (fig 1). Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het eten uit het apparaat en laat deze gedurende de période van 15 minuten afkoelen.

MILIEU



ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

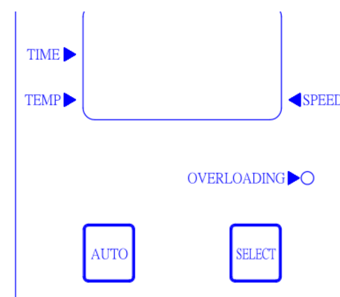
Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

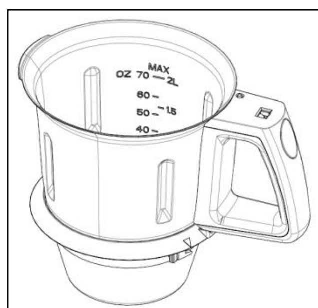
Español

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

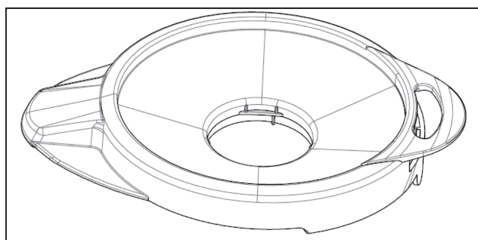
• Este dispositivo está diseñado para uso doméstico.
• Este dispositivo no está diseñado para su uso por personas con capacidades físicas y / o mentales disminuidas. Si estas personas han recibido instrucciones para su uso o si no son supervisadas, existe un riesgo para su seguridad.
• Desenchufe la unidad antes de limpiarla o si no la usará por un tiempo. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona calificada.
• No deseche los dispositivos eléctricos junto con la basura doméstica. Comuníquese con su consejo local para saber donde están los puntos limpios para este fin.
• Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto, no sumerja este dispositivo en agua o cualquier otro líquido. Para limpiar, utilice un paño húmedo para fregar. No permita que el agua entre en contacto con las partes eléctricas del dispositivo.
• ADVERTENCIA: Las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado al retirarlas o ensamblarlas.
• No exceda la capacidad máxima del robot de cocina: 2L.
• No retire la tapa del robot cuando está aún en funcionamiento, especialmente cuando la velocidad es superior a 5.
• Cuando el robot está caliente o si desea retirar el recipiente después de la cocción, no toque la pieza de acero inoxidable para evitar quemarse.
• Cuando se abre la tapa de la jarra, sale vapor. Tenga cuidado de no quemarse. No toque la tapa durante la cocción.
• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Coloque el robot en un lugar fuera del alcance de los niños. Comunique a sus hijos que el aparato puede calentarse mucho y no deben de tocarlo.
• Mantenga la taza de medir en su lugar cuando la velocidad es superior a 5, o si desea romper hielo con la función turbo.
• El robot puede moverse durante la operación. Asegúrese de que está ubicado en una superficie plana, estable y lejos de los bordes para evitar que se caiga.
• Asegúrese de dejar suficiente espacio por encima y alrededor de la unidad.
• En caso de sobrecalentamiento, la unidad se detendrá. Sin embargo, la luz roja permanecerá encendida y sonará un pitido (Fig. 1). Apague el dispositivo, desenchúfelo, retire la comida y deje enfriar unos 15 minutos.

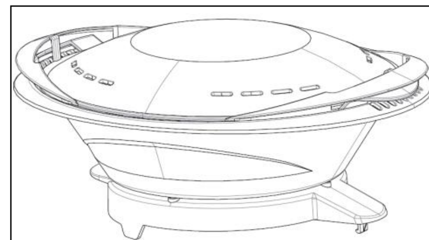


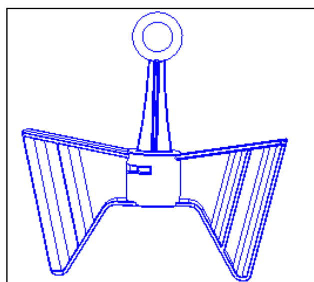
INTRODUCCIÓN



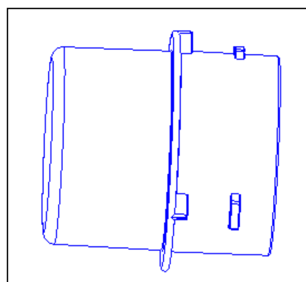
Recipiente

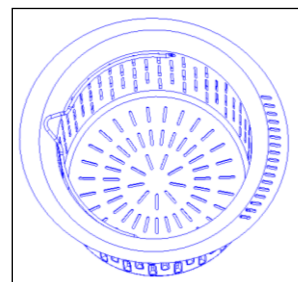

Tapa

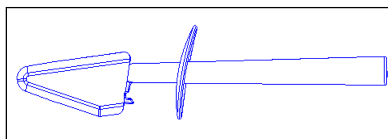

Dispositivo de cocción a vapor


Acelerador


Protector de las cuchillas


Taza de medir


Cesta


Espátula

ANTES DEL PRIMER USO

Antes que nada, limpiar a fondo todo el equipo antes de usarlo por primera vez ya que los residuos de la fabricación aún pueden estar presentes.

Cómo colocar correctamente la jarra y ejecutar los programas:
Coloque la tapa de la ranura en la lengüeta del lanzador (Fig. 3). A continuación, cierre la tapa y asegúrela en el mango de la jarra (Fig. 4).

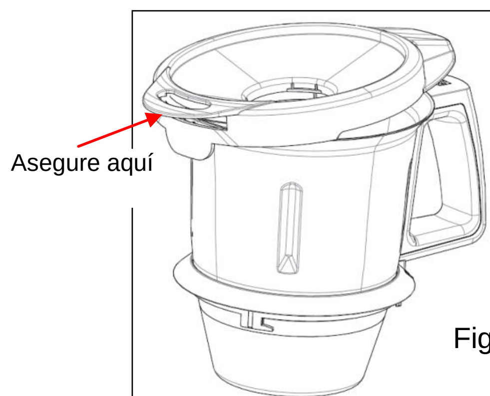


Fig. 3

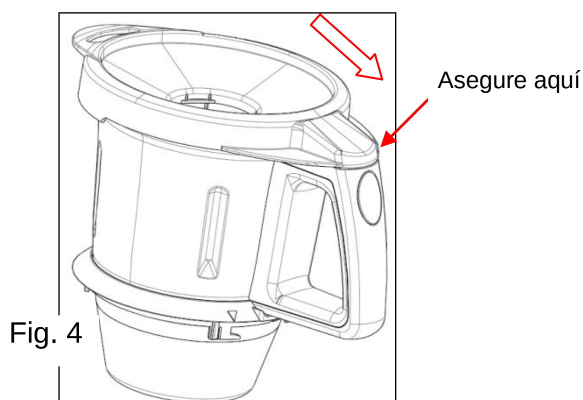


Fig. 4

A continuación, coloque la jarra en la máquina (el mango hacia usted) (Figura 5).
Tome la jarra por el asa y gírela hacia la derecha para que encaje (figura 6).

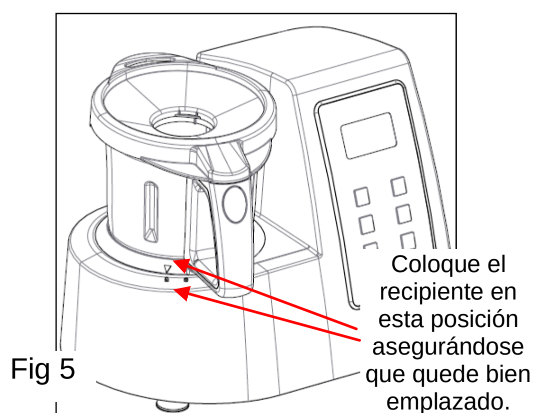


Fig 5

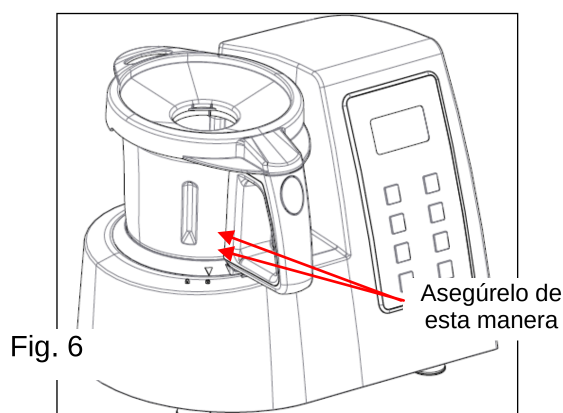
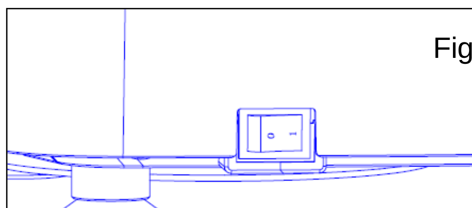


Fig. 6

Conecte el cable de alimentación y encienda el dispositivo (fig. 7). Configure la hora, la temperatura y la velocidad en el panel de control y pulse START / STOP para iniciar el robot.


Fig. 7

Cómo quitar el recipiente correctamente:
Presione el botón START / STOP para detener el robot. Luego tome el recipiente por el asa y gírelo a la izquierda para retirarlo como se muestra en la Figura 5, puede ahora quitar el recipiente de la máquina. A continuación, pulse el botón en el mango de la jarra para desbloquear la tapa (Fig. 8) y retirarla.

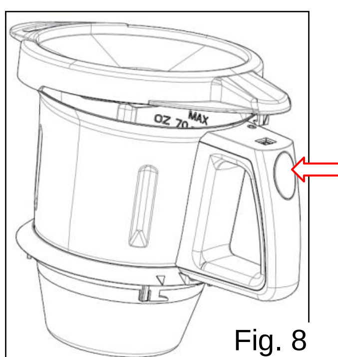
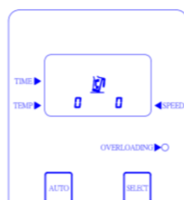


Fig. 8

Pantalla LCD:

Conecte el cable de alimentación. Encienda el robot. Cuando el recipiente no está bien instalado o no se ha insertado correctamente en la máquina, la pantalla muestra:



Si el recipiente está en su sitio y bien asegurado, la pantalla muestra:



No se puede establecer el tiempo, la temperatura y la velocidad si el recipiente no está en su sitio y bien asegurado.

<u>Nota:</u> *No se puede bloquear el recipiente si la tapa no está en su lugar. No utilice la fuerza para tratar de asegurarla, asegúrese de que la tapa encaje firmemente en su lugar.*

Desmontar las cuchillas:
Coloque la mano izquierda en el recipiente para coger la parte semicircular de la protección de la hoja (Fig. 10).

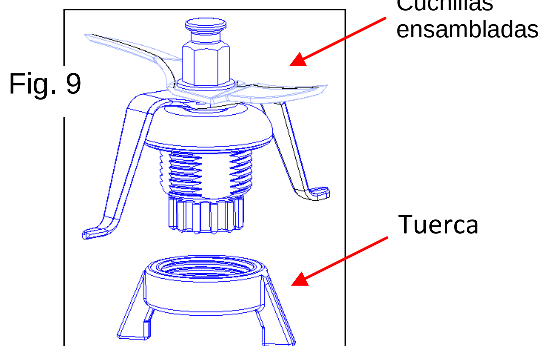


Fig. 9

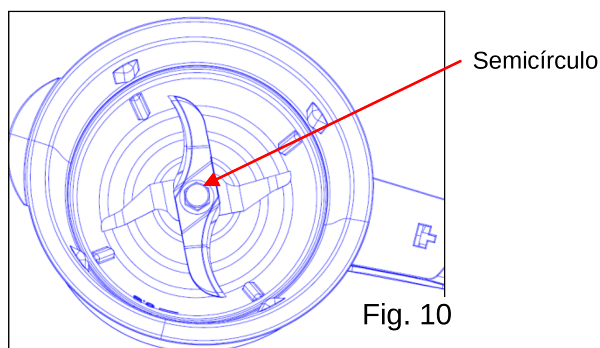
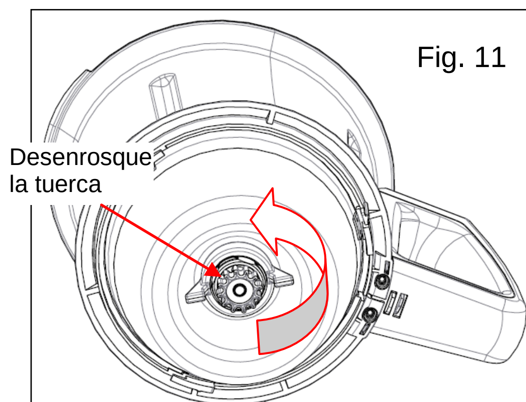


Fig. 10



Con la mano derecha, gire la tuerca en sentido contrario a las agujas del reloj (figura 11).
Cuando haya terminado, retire el conjunto de las cuchillas con la mano izquierda.
¡Advertencia! Las cuchillas están muy afiladas. No toque el borde de las cuchillas para evitar lesiones. Sujete la parte superior de las láminas cuando las mueva o reemplace para evitar accidentes.

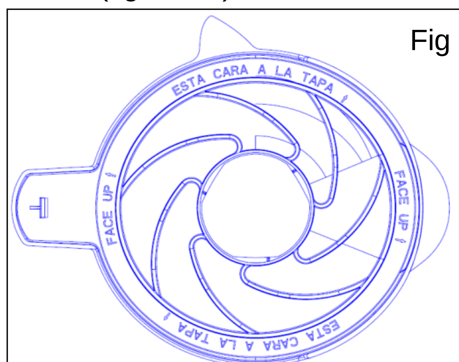
Montaje del protector de las cuchillas:
Haga el mismo proceso (desmontar el protector de las cuchillas) en orden inverso.

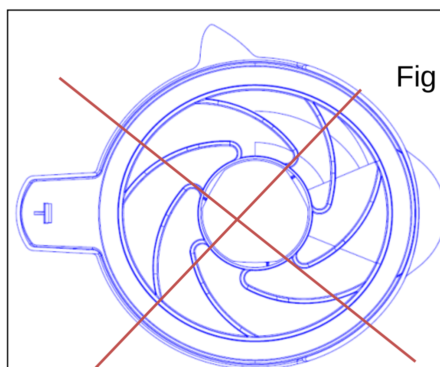
INSTRUCCIONES DE USO

• Cada vez que use el robot de cocina para preparar una nueva receta, asegúrese de que la unidad y todas las piezas estén limpias y secas.
• Al calentar la leche o crema, usar una temperatura de 90 ° C puede causar quemaduras. Sugerimos utilizar la velocidad 2 y mezclar para evitar quemarse con salpicaduras.
• Agregar una gota de aceite de oliva cuando pica verduras puede ayudar a la máquina.
• El queso y algunos almidones pueden crear espuma, procesar ciertos alimentos puede causar que los ingredientes se derramen. Para evitar esto, añada estos ingredientes a 3 o 5 minutos antes de terminar el proceso de preparación de estas recetas.
• La cesta se puede utilizar como un colador. Cuando esté caliente, puede usar la espátula para retirarla.
• Con la ayuda de una espátula, empuje los ingredientes hacia las cuchillas. El disco evita que la espátula quede atascada en las cuchillas.
• Para limpiar el recipiente después de preparar platos con olores fuertes, le sugerimos usar 250 ml de agua con 3 cáscaras de huevo y la mitad de una cáscara de limón. Luego deje que su robot funcione por 20 segundos a velocidad 6. Esto hará que el recipiente no tenga rastro de olores.
• Si la comida se ha cocinado demasiado o quemado, añada un poco de agua caliente con jabón y deje en remojo unas horas y luego repetir la acción anterior.
• Al cocinar arroz al vapor, añada una pizca de sal para evitar las salpicaduras de agua caliente.
• En la preparación de platos con agua, la cantidad no debe superar los 1500 g para evitar que los ingredientes se derramen.

USO DE LOS ACCESORIOS

La tapa del recipiente: El sello dentro de la tapa sirve evitar el derrame de la comida, sopa o la salida de vapor. A medida que ensamble el sello " ESTE LADO DE LA TAPA ↑, FACE UP ↑ " las palabras de advertencia deben estar orientados hacia usted (como en la figura 12) de lo contrario, el líquido puede salirse (figura 13).





<u>Taza de medición:</u> Se utiliza para medir las cantidades de alimentos líquidos.

<u>Cesta:</u> Accesorio multifuncional. Puede filtrar el jugo de frutas y verduras y también cocinar verduras como patatas, tomates, cebollas... Es muy fácil de quitar. Utilice la espátula para colgar la parte central del asa de la cesta (Fig 14).

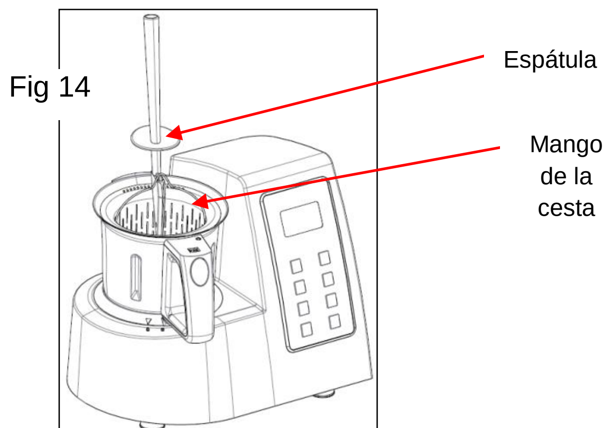
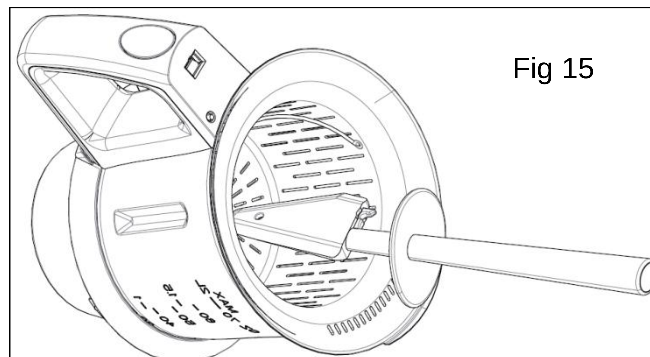


Fig 14


Fig 15

<u>Espátula:</u> Usted puede raspar los ingredientes en los lados de la jarra con una espátula. Cuando se filtra el jugo, puede usarse para fijar la cesta y separar los trozos restantes en el jugo (Fig. 15).

<u>Acelerador:</u> Puede ser utilizado con el protector de la hoja. El acelerador asegurará una mejor mezcla y evitará que se pegue cuando se calienta la leche, la mantequilla o salsa de frutas.
Para el montaje, colóquelo con la protección de la hoja semicircular e insértela hasta que cubra la protección de las cuchillas. A continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
Para desmontar, tome el asa de la jarra con una mano y con la otra sujete el acelerador para quitarlo.
Advertencia: Cuando se utiliza el acelerador, la velocidad del robot no puede ser superior a 4 y la capacidad máxima no debe exceder de 1,5 l.

<u>Protector de las cuchillas:</u> Se utiliza para mezclar ingredientes blandos o líquidos. La velocidad del robot no debe superar el nivel 4 cuando usted lo utiliza.
Importante: Al instalar el protector de las cuchillas, empuje con fuerza hasta que haga clic.

Atención: El protector de las cuchillas y el acelerador no se deben utilizar cuando se mezcla pasta.
Cocina a vapor: Incluye un contenedor, un disco y una tapa. Se puede utilizar para cocinar grandes cantidades de alimentos con vapor de agua.

Atención: Tenga cuidado para evitar quemaduras generadas por el vapor.
Vierta al menos 500 ml de agua en el recipiente. Si desea utilizar un filtro, colóquelo en el recipiente (figura 16) y ponga la comida (como arroz o patatas) en el filtro. A continuación, coloque la tapa y asegúrese de que el recipiente se coloque correctamente en el dispositivo.

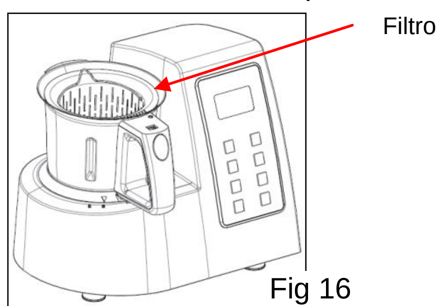
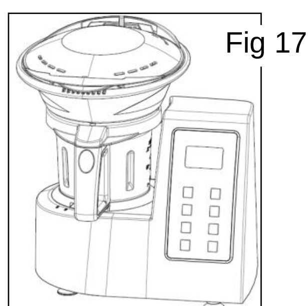


Fig 16


Fig 17

Coloque correctamente el dispositivo a vapor sobre el recipiente ajustando la ranura de la olla en la pestaña del recipiente. Pulse el botón para bloquear el dipositivo a vapor. Coloque la comida en la dispositivo (la organización de los alimentos es la siguiente: los que requieren más cocción en la parte inferior y los que requieren menor cocción arriba). Si es necesario, el disco de vapor se puede utilizar.
Con la ayuda de la tapa (figura 17) el vapor de agua no podrá escapar.

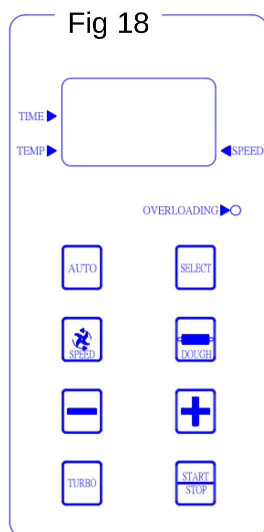
Importante:
• Cuando se utiliza el dispositivo a vapor, no deje la taza de medir en el recipiente.
• Cuando se utiliza el dispositivo a vapor, mantenga a los niños alejados del dispositivo e hágales saber que puede ser peligroso acercarse al robot de cocina.
• Cuando se utiliza el dispositivo a vapor, no exceda la velocidad 3, una velocidad superior a 3 puede causar un derramamiento de los alimentos.

Configure la hora, la temperatura y la velocidad en el panel de control y pulse START / STOP para empezar a cocinar.

Abra la tapa ligeramente inclinada hacia usted para que el vapor se escapa por la parte trasera y el agua puede fluir dentro del recipiente. Gire la tapa y póngala sobre la mesa. Luego tome el dispositivo a vapor y manténgalo sobre el recipiente unos segundos para permitir que el agua se enfríe y drene. Cuando el agua deja de fluir, coloque el dispositivo a vapor sobre su tapa.

USO DEL PANEL DE CONTROL

Fig 18



TIME: Muestra el tiempo
TEMP: muestra la temperatura
VELOCIDAD: Muestra la velocidad

Para utilizar la función "AUTO" función pulse el botón AUTO.
Incluye a.soupe; b.confiture; c.sauce
Para ajustar el tiempo de cocción o la temperatura de cocción, utilice el botón SELECT y seleccione TIME o TEMP.
Para ajustar la velocidad del robot, utilice el botón SPEED.
Para trabajar la masa, utilice el botón DOUGH.
Para hacer funcionar el robot a la velocidad máxima, utilice el botón TURBO.
El botón + se utiliza para agregar tiempo, aumentar la temperatura y / o la velocidad.
- Botón se utiliza para reducir el tiempo, reducir la temperatura y / o la velocidad.
El botón START / STOP se utiliza para iniciar y detener el robot.

• Ajuste de la hora:
Se establece con el botón TIME. El tiempo máximo es de 90 minutos.
Pulse el botón TIME. Cuando el pictograma TIEMPO ▸ se encienda, pulse el botón + para añadir tiempo o el botón - para disminuirlo. Si mantiene pulsado el botón + o -, el tiempo se puede aumentar o disminuir rápidamente.
Pulse el botón una vez para agregar o quitar 1 minuto. Pulse el botón dos veces seguidas para agregar o quitar un segundo.

• Ajuste de la temperatura:
Antes de empezar a cocinar, elegir la temperatura. Si usted no tiene que cocinar, ir directamente al siguiente punto.
Pulse el botón TEMP. Cuando el pictograma TEMP ▸ se ilumine, pulse + para aumentar la temperatura o - para disminuirla. Si mantiene pulsado el botón + o -, la temperatura aumentará o disminuirá rápidamente.

Pulse el botón una vez para agregar o quitar 10° C.
La temperatura de este dispositivo se puede ajustar desde 30 ° C a 120 ° C.

• Ajuste la velocidad de rotación de las cuchillas:
Presione el botón SPEED. Cuando el pictograma VELOCIDAD▸ se enciende, pulse + para aumentar la velocidad o - para disminuirla.
Nota: Para las mezclas, ajuste la velocidad de 1 a 5 Cuando usted hace salsas o zumos, ajuste la velocidad entre 5 y 9.

• Inicie el robot de cocina:
Presione el botón START / STOP. La máquina comenzará a trabajar. El tiempo comenzará a contar hacia atrás hasta 0:00. Una vez que el trabajo está terminado, la máquina emitirá un pitido. Pulse de nuevo el botón START / STOP para detener el robot.

Importante:
• Cuando usted no elige la temperatura o el tiempo, sólo la velocidad, el robot se puede iniciar. Su duración máxima es de 20 minutos. Después de 20 minutos, el robot se detiene automáticamente y emite un pitido para avisarle que ha terminado.
• Cuando se utiliza la función de cocción, también es necesario para establecer la hora y la velocidad. Si sólo ajusta la temperatura, pero no el tiempo o la velocidad, el robot no funcionará. Una vez finalizada la cocción, el tiempo es 00:00. El robot dejará de calentar, pero las cuchillas en el recipiente continuarán funcionando durante 10 minutos y se detendrán con un pitido para que no se queme la comida en el recipiente.
• Al seleccionar el modo de cocción, la velocidad máxima es 5.
• Cuando el tiempo llegue a 0:00, el robot emitirá un pitido. Después de 5 minutos, el robot vuelve a sonar si usted lo ignora.

• Función de masa (dough):
Utilice este botón para levadura o masa de pan (la pantalla LCD aparecerá como en la Figura 19).

Primero configure el tiempo y luego pulse el botón DOUGH. A continuación, pulse el botón START / STOP. Esta función activará un programa preestablecido que funciona de la siguiente manera: velocidad 3 durante 3 segundos, se detiene durante 4 segundos y luego otra vez la velocidad 3 durante 3 segundos, se vuelve a detener durante 4 segundos, etc.

Fig. 19



Por ejemplo, poner 500 g de harina en el recipiente (el recipiente debe de estar seco y no contener agua) y correctamente colocarlo en el robot. Ajuste la hora a 3 minutos y pulse el botón DOUGH y el botón START / STOP. El programa preestablecido empezará. A 1 minuto restante, vierta 300 ml de agua en el recipiente. Cuando el tiempo llegue a 0:00 puede quitar la masa.
Nota: Cuando se utiliza la función para masa (Masa), el recipiente debe estar seco para evitar los riesgos de fricción durante la mezcla. Harina (para pastel) no debe superar los 500g, el agua no debe superar los 300 ml y el tiempo no debe exceder los 3 minutos. Las proporciones de harina y agua son de 5/3. El resultado será mejor si se añade unas gotas de aceite en la harina. Cuando se utiliza la harina de alto contenido de gluten (para pan), la cantidad de harina no debe exceder los 300 g.
Advertencia: Al final de la preparación de la masa, tenga cuidado al retirar las cuchillas para evitar cortes. Esta máquina se puede mover durante la preparación de la masa. Coloque el robot en una superficie estable, que no se caliente, que sea plana y lejos de bordes para evitar caídas y accidentes.

• Función Turbo:
No hay necesidad de configurar el tiempo o la velocidad al usar la función turbo. Presione continuamente el botón TURBO y la máquina funcionará a la máxima velocidad mostrando en la pantalla el número de segundos durante los cuales se ha

usado la función turbo. El robot de cocina se detiene cuando se suelta el botón y el tiempo que se muestra en la pantalla LCD volverá a mostrar: 00:00. Este botón se utiliza especialmente para triturar alimentos duros como el hielo.

Nota: Este botón no se debe utilizar con la función para masa (Dough).

Advertencia: si utiliza la función turbo con comida caliente, la cantidad de alimento no debe exceder 1000g. La taza de medición se puede dejar en la tapa del recipiente para evitar quemaduras o que los ingredientes se derramen.

Cuando usted prepare recetas:
Preste atención al orden en que usted agrega los ingredientes.
Asegúrese de que la cantidad de comida en el recipiente no exceda los 2 litros.
Al usar la licuadora, asegúrese de que la cantidad de alimentos en el recipiente no supere los 1,5 litros.

Usted puede obtener mejores resultados respetando el siguiente orden de preparación:
Si usted prepara alimentos, primero ajuste la hora, la temperatura y la velocidad y después presione START / STOP.
Si usted desea mezclar o picar alimentos, primero ajuste la hora y la velocidad y después presione START / STOP.

Ejemplos:

Cocinar un plato
1. Ajuste el tiempo a 45 min
2. Ajuste la temperatura a 120 ° C
3. Ajuste la velocidad al nivel 3
4. Pulse el botón START / STOP

Picar verduras
1. Ajuste el tiempo a 30 segundos
2. Ajuste la velocidad al nivel 6
3. Pulse el botón START / STOP

Para triturar hielo (no ponga más de 300 g de hielo en el recipiente)
1. Ajuste el tiempo a 1 minuto
2. Ajuste la velocidad al nivel 9
3. Pulse el botón START / STOP

Para hacer jugo de zanahoria (no ponga más de 400 g de zanahorias y 600 ml de agua en el recipiente)
1. Ajuste el tiempo a 1 minuto
2. Ajuste la velocidad al nivel 9
3. Pulse START / STOP

Para moler café (no ponga más de 200 g de granos de café en el recipiente)
1. Ajuste el tiempo a 2 minutos
2. Ajuste la temperatura al nivel 9
3. Pulse el botón START / STOP

LIMPIEZA

Antes del primer uso, la máquina y los accesorios que entran en contacto con los alimentos se deben de limpiar a fondo.

Limpieza de la jarra y la tapa: Desmontar las cuchillas y el sello primero (vea las instrucciones anteriores).
Use agua caliente o un lavavajillas para limpiar la jarra y la tapa (no ponga las cuchillas en el lavavajillas). Usted puede limpiar la espátula, el acelerador, el protector de las cuchillas, el filtro, la taza de medir, la tapa y el dispositivo de cocción a vapor de la misma manera.

Nota: Cuando hay suciedad o restos que no se lavan fácilmente en la jarra o accesorios, utilice un detergente especial para acero inoxidable.

Limpieza de las cuchillas: Sujete la parte inferior de las cuchillas y colóquelas en el agua. Usted puede frotar las cuchillas con un cepillo.

Nota: Tenga especial cuidado al limpiar las cuchillas, ya que están muy afiladas.

Limpieza del dispositivo de cocción a vapor: Usted puede ponerlo en el lavavajillas o utilizar un paño suave con un poco de detergente.

Limpieza del cuerpo del dispositivo: Utilice un paño suave con un poco de detergente. No utilice agua para evitar que se filtre en la parte donde se encuentra el motor.

Nota: Desenchufe la unidad antes de limpiarla.

Nota: En caso de sobrecalentamiento, la unidad se detendrá. Sin embargo, la luz roja permanecerá encendida y sonará un pitido (Fig. 1). Apague el dispositivo, desenchúfelo, retire la comida y deje enfriar unos 15 minutos.

MEDIO AMBIANTE



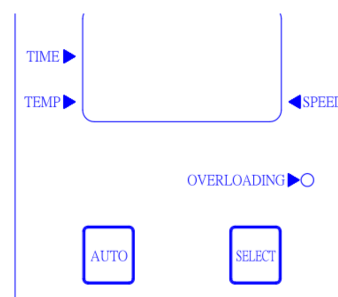
ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

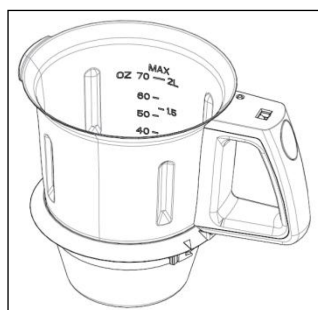
Italiano

NORME GENERALI DI SICUREZZA

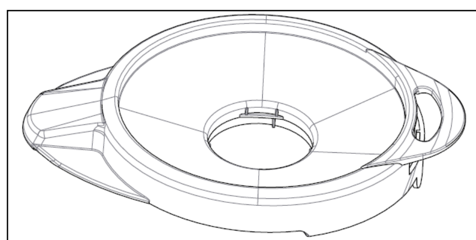
- Questo dispositivo è stato progettato per uso domestico.
- Questo dispositivo non è destinato per essere utilizzato da persone con capacità fisiche e/o mentali ridotte se non hanno ricevuto istruzioni per l'uso o se non vengono monitorate, poiché vi è un rischio per la loro sicurezza.
- Scollegare l'unità prima di pulirla o se non si utilizza per un po'. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere riparato dal produttore o da una persona qualificata.
- Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Si prega di contattare il vostro comune e informarsi sulle disposizioni relative allo smistamento per questo tipo di dispositivi.
- Per evitare scosse elettriche o danni al prodotto, non immergere l'apparecchio direttamente in acqua. Per la pulizia, utilizzare un panno umido. Non permettere all'acqua di entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio.
- ATTENZIONE: Le lame dell'apparecchio sono molto taglienti. Prestare attenzione durante la rimozione e il rimontaggio.
- Non superare la capacità massima per gli alimenti: 2L.
- Non rimuovere il coperchio del robot durante la miscelazione, soprattutto quando la velocità è superiore a 5.
- Quando il robot si riscalda o se si desidera rimuovere la caraffa dopo la cottura, non toccare la parte in acciaio inox per evitare di scottarsi.
- Quando si apre il coperchio della caraffa, del vapore fuoriesce. Fare attenzione a non scottarsi. Non toccare il coperchio durante la cottura.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Disporre il robot in un luogo fuori dalla portata dei bambini. Prestare attenzione affinché anche i vostri bambini non tocchino l'apparecchio quando è caldo.
- Tenere il bicchiere graduato quando la velocità è superiore a 5, o se si rompe il ghiaccio con la funzione turbo.
- Il robot può muoversi durante il funzionamento. Assicurarsi che esso sia riposto su una superficie piana e stabile e lontano dai bordi per evitare che cada. Assicurarsi di lasciare sufficiente spazio sopra e intorno all'unità.
- In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresta. Tuttavia, la luce rossa rimane accesa e viene emesso un segnale acustico (Figura 1). Spegnere il dispositivo, scollegarlo, togliere il cibo e lasciar raffreddare per circa 15 minuti.

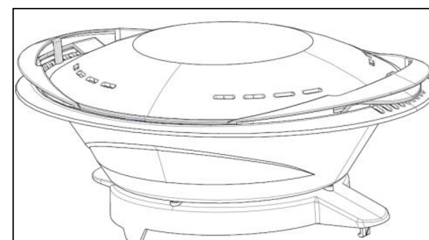


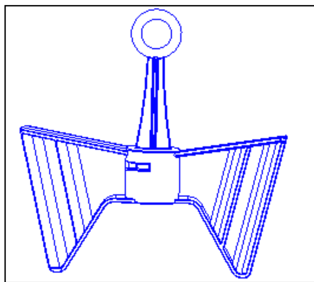
INTRODUZIONE

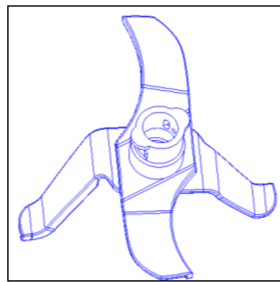


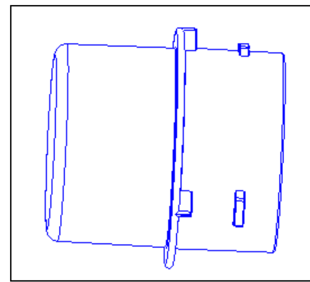
Caraffa

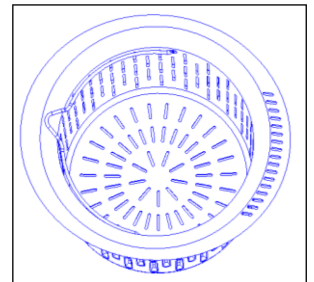

Coperchio

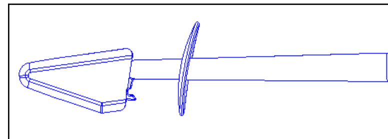

Pentola a vapore


Farfalla


Proteggi-ame


Misurino


Cestello


Spatola

PRECEDENTEMENTE AL PRIMO UTILIZZO

Prima di ogni altra cosa, pulire accuratamente tutti gli accessori, poiché potrebbero esserci residui.

Come inserire correttamente la caraffa ed eseguire i programmi:
Mettere la fessura del coperchio nella linguetta della caraffa (Fig 3). Quindi chiudere il coperchio. Bloccare nel manico della caraffa (Figura 4).

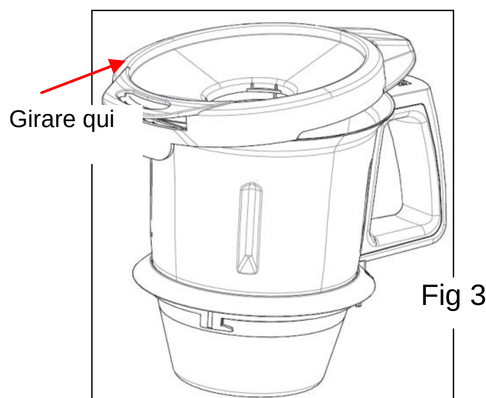


Fig 3

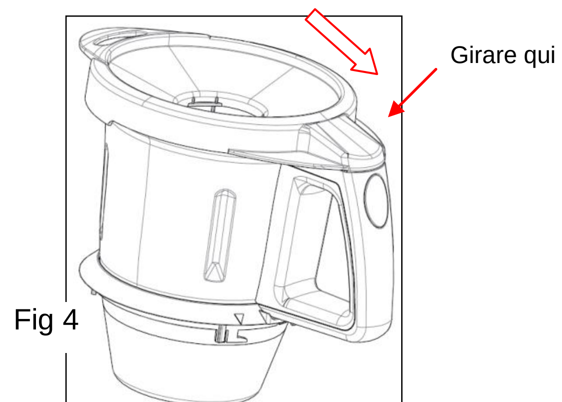


Fig 4

Poi collocare la caraffa nel motore (il manico rivolto verso di voi) (Figura 5). Prendere la brocca per la maniglia e ruotare in senso antiorario per bloccarlo (Fig 6).

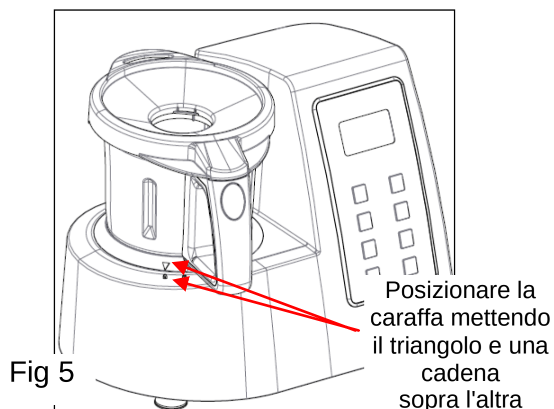


Fig 5

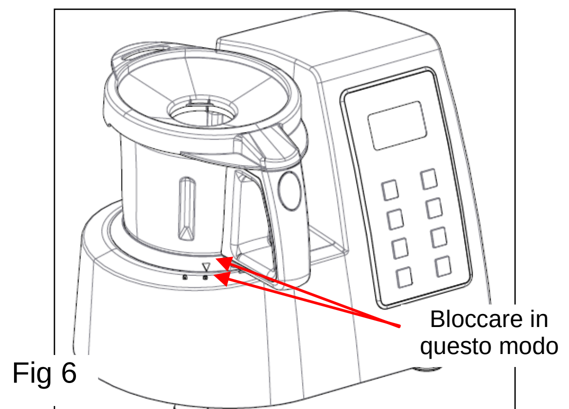
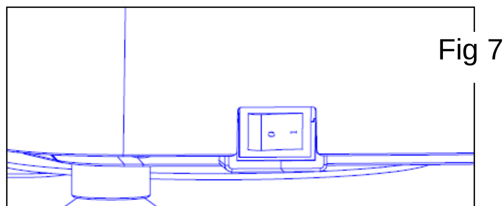


Fig 6

Collegare il cavo di alimentazione e accendere l’apparecchio (Figura 7). Impostare l'ora, la temperatura e la velocità sul pannello di controllo e premere START / STOP per avviare il robot.

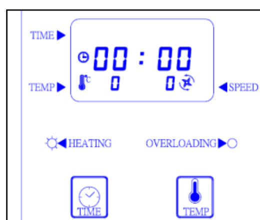

Fig 7

Come rimuovere correttamente la caraffa:
Premere il pulsante START / STOP per spegnere il robot. Poi prendere la caraffa per la maniglia e ruotare in senso orario come in Figura 5, è ora possibile rimuovere la brocca dalla macchina. Quindi premere il pulsante sul manico della brocca per sbloccare il coperchio (Figura 8) e rimuoverlo.

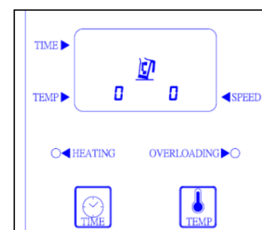


Fig 8

Schermo LCD:
Collegare il cavo di alimentazione. Accendere il robot. Quando la caraffa non è installata o inserita correttamente nella macchina, sul display apparirà:



Se la caraffa è correttamente bloccata al suo posto, il display mostrerà:



Non è possibile impostare l'ora, la temperatura e la velocità se la caraffa non è stata bloccata correttamente al suo posto.

<u>Nota:</u> *Non è possibile bloccare la caraffa se il coperchio non è a posto. Non usare la forza per cercare di bloccare e assicurarsi che il coperchio sia saldamente in posizione.*

Smontare le lame:
Inserire la mano sinistra nella brocca per prendere la parte semicircolare della protezione delle lame (Figura 10).

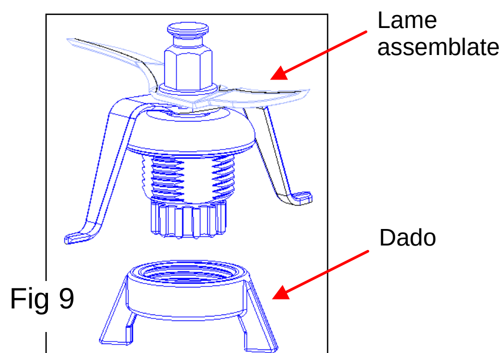


Fig 9

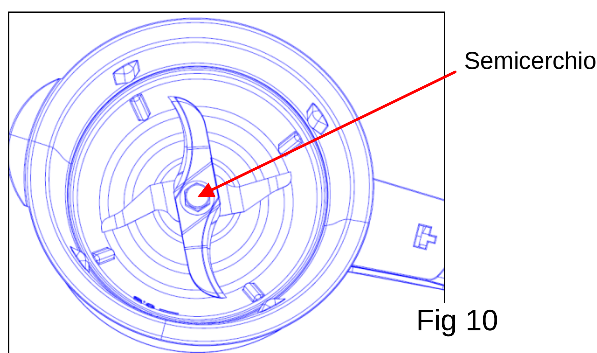
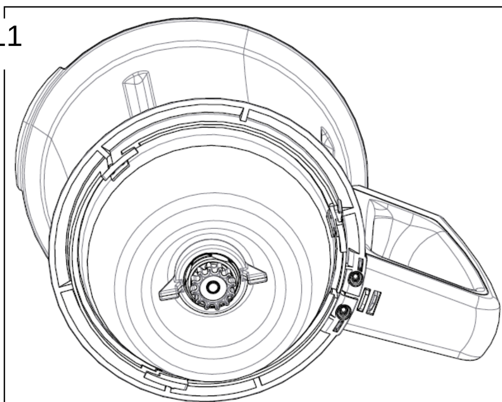


Fig 10

Fig 11



Con la mano destra, girare il dado in senso antiorario (Figura 11).
Al termine, rimuovere il gruppo lame con la mano sinistra.
Attenzione! Le lame sono molto affilate. Non toccare il bordo delle pale per evitare lesioni. Tenere la parte superiore delle lame quando si sostituiscono o si spostano per evitare di farle cadere e causare incidenti.

Montare la protezione della lama :
Ripetere lo stesso processo (“smontare le lame”) in ordine inverso.

CONSIGLI PER L'USO

• Ogni volta che si avvia un nuovo piatto, assicurarsi che l'unità e tutti i componenti siano puliti e asciutti.
• Per riscaldare latte o panna, utilizzando una temperatura di 90°C si possono provocare ustioni. Si consiglia di utilizzare la velocità 2 e mescolare per evitare di scottarsi con gli spruzzi.
• Quando si tagliano le verdure, aggiungere una goccia di olio d'oliva, può aiutare la macchina.
• Il formaggio e alcuni amidi possono creare schiuma, far esplodere alcuni alimenti o traboccare. Per evitare questo, aggiungere questi ingredienti a 3 o 5 minuti prima dalla fine della ricetta.
• Il cestello può essere usato come un setaccio. Quando si riscalda, rimuoverlo con una spatola.
• Utilizzando una spatola, spingere gli ingredienti nelle lame. Il disco impedirà alla spatola di rimanere bloccata nelle lame.
• Per pulire la caraffa dopo la preparazione di piatti con un forte odore, si consiglia di mettere 250 ml di acqua con 3 gusci d'uovo e mezza buccia di limone. Poi mettere in funzione il robot per 20 secondi a velocità 6. Questo rimuoverà gli odori dalla brocca.
• Se il cibo è stato cotto troppo o è stato bruciato, aggiungere un po' di acqua calda con sapone e lasciare in ammollo qualche ora e poi ripetere l'azione precedente.
• Per evitare spruzzi d'acqua calda, durante la cottura del riso al vapore, aggiungere un pizzico di sale.
• Quando si preparano piatti con l'acqua, per evitare che trabocchi, la quantità non deve superare i 1500g.

UTILIZZO DI ACCESSORI

Il coperchio della caraffa: La tenuta all'interno del coperchio impedisce la fuoriuscita di cibo, zuppa o vapore. Durante il montaggio le scritte sulla guarnizione "ESTA CARA LA TAPA ↑, FACE UP ↑" devono trovarsi di fronte a voi (come in figura 12) in caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire (Figura 13).

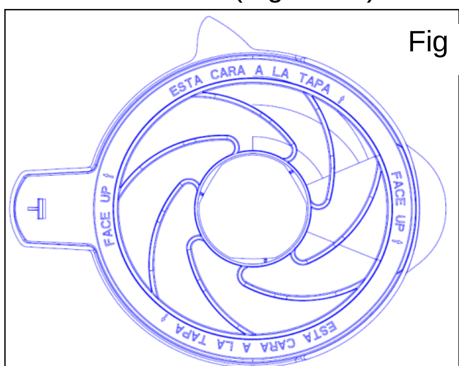
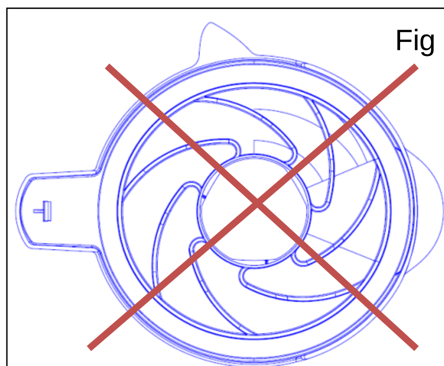


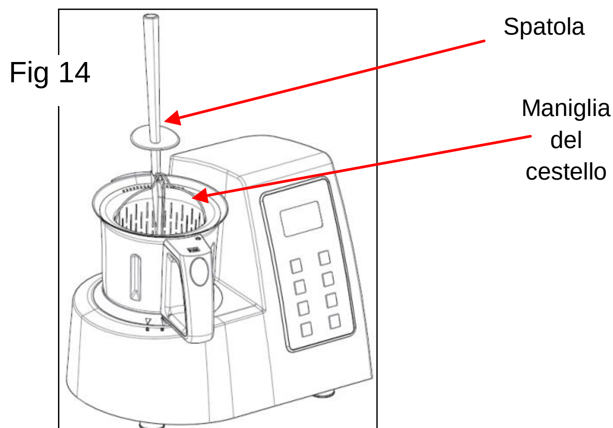
Fig 12


Fig 13

Misurino: Utilizzato per misurare la quantità di liquidi alimentari.

Il cestello: Accessorio multifunzionale. Può filtrare il succo di frutta e verdura e anche cucinare verdure come patate, pomodori, cipolle, ecc. È molto semplice da rimuovere. Utilizzare la spatola per arrivare alla parte centrale del manico del cestello (Figura 14).

Fig 14



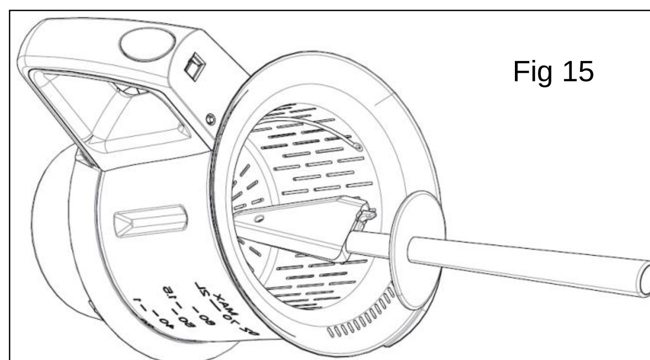


Fig 15

La spatola: gli ingredienti possono raschiare le pareti del cestello con la spatola. Quando si filtra il succo, essa può essere utilizzata per fissare il cestello e separare i pezzi dal succo (Fig 15).

La farfalla: Può essere usata con il proteggi-lame. La farfalla garantirà una migliore miscelazione ed eviterà che le pietanze si attacchino quando si riscalda il latte, il burro o la salsa di frutta.
Per il montaggio, allinearla con la protezione della lama a semicerchio e inserirla fino a coprire la protezione della lama stessa. Poi ruotare in senso orario.
Per smontare, afferrare il manico della caraffa con una mano e con l'altra agguantare la protezione della lama.

Avvertenza: Quando si usa la farfalla, la velocità del robot non può superare la velocità 4 e la capacità massima non deve superare i 1.5L.

Il proteggi-lame: Utilizzare per miscelare ingredienti morbidi o liquidi. La velocità del robot non deve superare 4 quando lo si utilizza.
Importante: Quando s'installa la protezione delle lame, spingere finché non scatta.

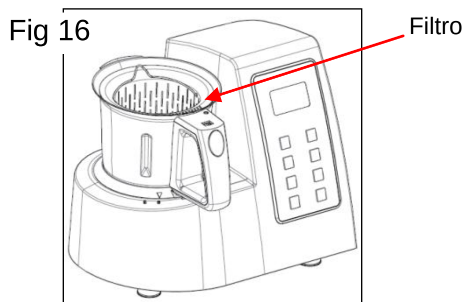
Attenzione: il proteggi-lame e la farfalla non devono essere utilizzati durante la miscelazione dell'impasto.

Il cestello: Esso comprende un contenitore, un disco e un coperchio. Può essere usato per cucinare grandi quantità di cibo al vapore.

Attenzione: Usare con cautela per evitare ustioni da vapore.

Versare almeno 500 ml di acqua nella brocca. Se si desidera utilizzare un filtro, inserirlo nel boccale (Fig 16) e mettere il cibo (come il riso o patate) nel filtro. Poi mettere il coperchio e assicurarsi che la caraffa sia correttamente inserita nella macchina.

Fig 16



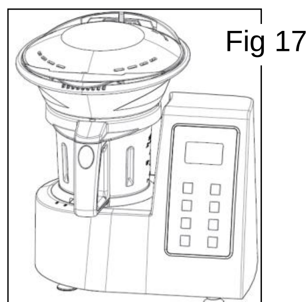


Fig 17

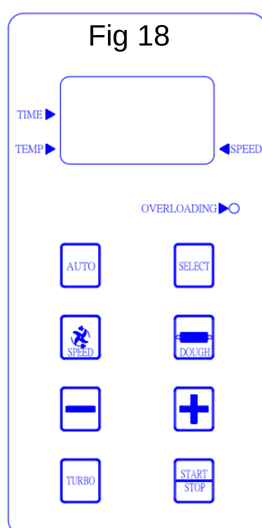
Disporre correttamente il cestello sulla caraffa mettendo la fessura del coperchio nella linguetta della caraffa. Premere il pulsante della caraffa per bloccare il cestello. Mettere il cibo nella pentola (disponendo gli alimenti che richiedono più cottura in fondo e quelli che richiedono il minimo sopra). Se necessario, può essere utilizzato il disco vapore.
Chiudere la pentola a vapore con un coperchio (Figura 17). Il vapore non può fuoriuscire.

Importante:
• Quando si utilizza il vapore, non lasciare il misurino nella brocca.
• Quando si utilizza il vapore, chiedere ai vostri figli di stare lontano dall'apparecchio e informarli del pericolo.
• Quando si utilizza il vapore, non superare la velocità 3 poiché può causare una fuoriuscita di cibo.

Impostare l'ora, la temperatura e la velocità sul pannello di controllo e premere START / STOP per iniziare la cottura.

Aprire il vapore leggermente e ruotare leggermente verso di voi in modo che il vapore fuoriesca attraverso la parte posteriore e l'acqua possa fluire nel contenitore. Ruotare il coperchio e metterlo sul tavolo. Poi prendere la pentola a vapore e tenerla sopra la caraffa per alcuni secondi per permettere all'acqua il raffreddamento e lo scarico. Quando l'acqua smette di fluire, porre il cestello sul suo coperchio.

PANNELLO DI CONTROLLO



TIME: indica il tempo
TEMP: indica temperatura
SPEED: indica la velocità

Per utilizzare la funzione "AUTO" funzione premere il tasto AUTO. Include a.soupe; b.confiture; c.sauce
Per regolare il tempo di cottura o la temperatura di cottura, utilizzare il tasto SELECT e selezionare TIME o TEMP.
Per regolare la velocità del robot, utilizzare il tasto SPEED.
Per lavorare la pasta, usare il pulsante PASTA (DOUGH).
Per far funzionare il robot alla massima velocità, utilizzare il pulsante turbo.
Il tasto + viene usato per aggiungere il tempo, aumentando la temperatura e/o la velocità.
Il pulsante - è utilizzato per ridurre il tempo, la temperatura e/o la velocità.
Il tasto START / STOP viene utilizzato per avviare e arrestare il robot.

• Impostazione del tempo:
Il tempo è impostato con il tasto TIME. Il tempo massimo per questo dispositivo è 90min. Premere il tasto TIME. Quando il simbolo ▸ TIME si illumina, premere il pulsante + per aggiungere il tempo o il pulsante - per rimuoverlo. Se si mantiene premuto il tasto + o -, il tempo potrà essere aumentato o diminuito rapidamente.
Premere il pulsante una volta per aggiungere o rimuovere 1 minuto. Premere il tasto due volte di fila per aggiungere o rimuovere un secondo.

• Impostazione della temperatura:
Prima di iniziare la cottura, scegliere la temperatura. Se non bisogna cucinare, andare direttamente al punto successivo.

Premere il tasto TEMP. Quando il simbolo ▸TEMP si illumina, premere il tasto + per aumentare la temperatura o - per diminuirla. Se si mantiene premuto il tasto + o -, la temperatura aumenterà o diminuirà rapidamente.
Premere il pulsante una volta per aggiungere o rimuovere 10°C.
La temperatura di questa unità può essere regolata da 30°C a 120°C.

• Regolazione della velocità di rotazione delle pale:
Premere il tasto SPEED. Quando il simbolo ▸ SPEED si accende, premere il tasto + per aumentare la velocità o - per diminuirla.
Nota: Per le miscele, regolare la velocità da 1 a 5. Quando si effettua la salsa o succo di frutta, regolare la velocità tra 5 e 9.

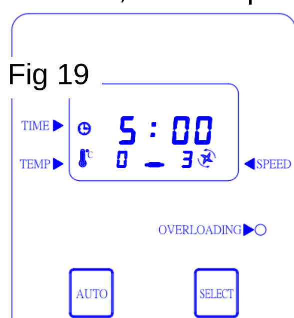
• Avviare il robot:
Premere il pulsante START / STOP. La macchina inizierà a lavorare. Il tempo comincerà a contare alla rovescia fino a quando raggiungerà 0:00. Una volta che il lavoro è finito, la macchina emette un segnale acustico. Premere di nuovo il pulsante START / STOP per arrestare il robot.

Importante:
• Il robot può essere avviato anche quando non si sceglie la temperatura o il tempo, ma solo la velocità. La sua durata massima è di 20 minuti. Dopo 20 minuti, il robot si arresta automaticamente ed emette un segnale acustico per avvisare l'utente.
• Quando si utilizza la funzione di cottura, è anche necessario impostare il tempo e la velocità. Se si regola solo la temperatura, ma non il tempo o la velocità, il robot non funziona. Quando la cottura è terminata, il tempo è 00:00. Il robot fermerà il riscaldamento, ma le lame nella caraffa continueranno a funzionare per 10 minuti e si fermeranno con un segnale acustico in modo da non bruciare il cibo lasciandolo nella brocca.
• Quando si sceglie la modalità di cottura, la velocità massima è di 5.
• Quando il tempo raggiunge 0:00, il robot emette un segnale acustico. Dopo 5 minuti, il robot suonerà di nuovo se lo si ignora.

• Funzione pasta (dough):
Utilizzare questo pulsante per lievito o pasta di pane (il display apparirà come in Figura 19).

Impostare prima il tempo e quindi premere il pulsante DOUGH (PASTA). Quindi premere il pulsante START / STOP. Questa funzione attiverà un programma prestabilito che funziona come segue: Velocità 3 per 3 secondi, si ferma per 4 secondi e poi di nuovo a velocità 3 per 3 secondi, si ferma per 4 secondi e così via.

Fig 19



Esempio: mettere 500g di farina nella brocca (la caraffa deve essere asciutta e non contenere acqua) e posizionare correttamente la brocca sul robot. Impostare il tempo di 3 minuti e premere il pulsante DOUGH (PASTA) e poi il pulsante START / STOP. Il programma predefinito verrà avviato. A 1 minuto rimanente, versare 300 ml di acqua nella brocca. Quando il tempo raggiunge 0:00 è possibile rimuovere la pasta.
Nota: Quando si utilizza la funzione pasta (dough), la caraffa deve essere asciutta per evitare rischi d'incollaggio durante la miscelazione. La farina (per torte) non deve superare i 500 g, l'acqua non deve superare i 300 ml e il tempo non deve superare i 3 minuti. Le proporzioni di farina e acqua sono 5/3. Il risultato sarà migliore se si aggiunge qualche goccia di olio nella farina. Quando si utilizza la farina con alta percentuale di glutine (per il pane), la quantità di farina non deve superare i 300 g.
Attenzione: Al termine della preparazione dell'impasto, fare attenzione quando si rimuovono le lame per evitare tagli. Questa macchina può muoversi durante la preparazione della pasta.

Disporre l’apparecchio in modo che sia disposto su una superficie piana, stabile, non riscaldabile e lontano dai bordi per evitare cadute e incidenti.

• Funzione turbo:
Non c'è bisogno di regolare il tempo e la velocità per utilizzare la funzione turbo. Premendo continuamente il tasto TURBO, la macchina funzionerà a piena velocità, visualizzando il numero di secondi per usare il turbo. Il robot si arresta quando si rilascia il pulsante e il timer tornerà su 00:00. Questo pulsante viene usato per schiacciare cibi duri come il ghiaccio.

Nota: questo pulsante non deve essere utilizzato con la funzione per la pasta (dough).

Avvertenza: Se si utilizza la funzione turbo con cibo caldo, la quantità di cibo non deve essere superiore a 1000 g. Il misurino può essere lasciato nel coperchio della caraffa per evitare scottature e fuoriuscite.

Quando si seguono delle ricette:
Prestare attenzione all'ordine in cui mettete i vostri ingredienti.
Assicurarsi che la quantità di cibo nella caraffa non superi i 2 litri.
Quando si usa il frullatore, assicurarsi che la quantità di cibo nella caraffa non superi 1,5 litri.

È possibile ottenere risultati migliori nell'ordine seguente preparazione:
Se si preparano dei cibi, impostare prima l'ora, la temperatura, la velocità e poi premere il tasto START / STOP.
Se si mescolano o tritano cibi, prima impostare l'ora, la velocità e poi premere START / STOP.

Esempi:

Cucinare un piatto
1. Impostare il tempo di 45 min
2. Impostare la temperatura a 120°C
3. Impostare la velocità a 3
4. Premere START / STOP

Tritare le verdure
1. Impostare il tempo a 30 secondi
2. Impostare la velocità a 6
3. Premere START / STOP

Tritare il ghiaccio (non mettere più di 300 g di ghiaccio nella brocca)
1. Impostare il tempo di 1 minuto
2. Impostare la velocità a 9
3. Premere START / STOP

Il succo di carota (non mettere più di 400 g di carote e 600 ml d’acqua nella brocca)
1. Impostare il tempo di 1 minuto
2. Impostare la velocità ai 9
3. Premere START/STOP

Macinare il caffè (non mettere più di 200 g di chicchi di caffè nella brocca)
1. Impostare il tempo a 2 minuti
2. Impostare la temperatura a 9
3. Premere START/STOP

PULIZIA

Precedentemente al primo utilizzo, la macchina deve essere pulita, così come tutti gli accessori che vengono a contatto con il cibo.

Pulire la brocca e il coperchio: Smontare le lame e la tenuta prima (vedi istruzioni sopra). Utilizzare acqua calda o una lavastoviglie per pulire la caraffa e il coperchio (non mettere le lame in lavastoviglie). È possibile pulire allo stesso modo: spatola, farfalla, proteggi-lame, filtri, misurino, coperchio e la pentola a vapore.

Nota: Quando c'è un residuo colloso o non facilmente lavabile nella brocca o sugli accessori, usare un detergente speciale per l'acciaio inossidabile.

Pulire le pale: Tenere la parte inferiore della lama e metterla sott'acqua. Potete strofinare le lame con un pennello.

Nota: Prestare particolare attenzione durante la pulizia delle lame in quanto sono molto taglienti.

Pulire la pentola a vapore: Si può mettere in lavastoviglie o utilizzare un panno morbido con un po' di detergente.

Pulire il corpo dell'apparecchio: Usare un panno morbido con un po' di detergente. Non usare acqua per evitare che infiltrazioni nella parte in cui si trova il motore.

Nota: Scollegare l'unità prima di pulire.

Nota: In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresta. Tuttavia, la luce rossa rimane accesa e viene emesso un segnale acustico (Figura 1). Spegnere il dispositivo, scollegarlo, togliere il cibo e lasciar raffreddare per circa 15 minuti.

AMBIANTE



ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01